

魂の健康

# ヨガスイーツ 豆乳クリームパンケーキ

グルテンフリー・砂糖不使用・100%植物性

ローカロリー、油バランス、ホルモンバランス、腸内バランス、チャクラオーラバランス

## ○2種類の豆乳生クリーム

ローズを使用しホルモンバランスを整え美肌のクリーム。  
もう一つはめったに手に入らない大変稀少なヒマラヤの  
蜂蜜使用。(日本初だと思われます)  
生薬の花粉から作られ、難病治療に用いられます。

## ○お米のパンケーキ

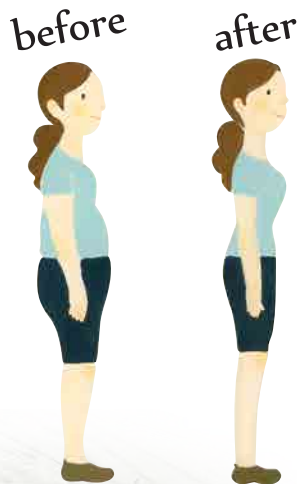
グルテンフリーで地元高知の米粉を使用しました。  
腸内フローラを元気にし腸をきれいに整えます。

## ○セブンチャクラ ブライトアップアイス

チャクラに対応した7色のジュレと3種のアイスは  
オーラとチャクラを整えます。  
オーラ・チャクラを整える事は究極のデトックスです。

## ○ハーブティー

生命科学に基づいてバランスよく合わせた  
不必要な脂を溶かし必要な場所に移動して  
くれるお茶です。



## 新本町クリニック院長 Dr吉村もおすすめ!

ヒマラヤハーブと100%植物性にこだわってつくりました。嬉しい事に沢山食べてもカロリーはかなり控えめです。ヒマラヤハーブと宝石のパワーを活かしてチャクラを整えきれいにします。身体の必要でないところに溜まっている、過剰な脂を排泄させ、本来必要な部位に回すことができます。

私たちはマーガリンやサラダ油を健康にいいと思って過剰に摂取してしまい、体に余分な油が溜まっています。体の中に固まった油を排泄することは健康づくりにはかかせません。

豆乳生クリームの甘みにはヒマラヤの蜂蜜を取り入れています。この蜂蜜はヒマラヤの秘法ハーブの花粉からできています。優れた薬効効果もあると言われている大変珍しい蜂蜜です。

パンケーキの生地はグルテンフリーで、さらに腸内環境を改善する乳酸菌生成エキスも入っています。腸内菌はお母さんから受け継いだ、赤ちゃんのときからの固有の菌が決まっており、外から菌を入れてもあまり意味がありません。このパンを食べることで腸がきれいになり宿便もとれ、免疫も上がり、病気の予防も期待できます。



レストラン ボルペール

高知県高知市北久保9-32 ヴィラブリック1F