

Healthy & Beauty

食べてきれいになる、オーガニックな生き方。

- 8 Philosophy -

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYA マクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

Our Special



有機玄米「ゆきひかり」市川農場

北海道は旭川市。大雪山の伏流水で育まれた西神楽の水田で有機栽培米を育てる市川農場の市川範之さん。
当店では市川さんが丹精込めて育てた、有機JAS認定の玄米を使用しています。



北海道の広大な大地で育てられています。



水田には、綺麗な水でしか生息しない絶滅危惧種指定のミズアオイの花が咲いています。



海 コース

Seafood Course

¥3,960

海に囲まれた日本ならではの、旬の美味しい海の恵みを
季節の食材と楽しめる、海コースです。

アミューズ Amuse

旬の魚介のカクテル

[原材料はスタッフへ]

Seasonal Seafood Cocktail

前菜 Hors d'oeuvre

秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ～無花果とともに～

[大豆] **Gluten Free**

Pacific Saury & Eggplant Terrine with Fig

スープ Soup

オマール海老のビスク

[えび] **Gluten Free**

Lobster Bisque

メイン Main Dish

サーモンのソテー ～キノコ Soy クリームソース～

[小麦・大豆]

Sauteed Salmon with Mushroom Soy cream Sauce

国産 有機玄米ごはん [小麦・ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューよりお好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは：『りんごとさつま芋のミルフィーユ』[小麦・大豆・りんご]に変更できます。(＋¥330)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



畑 コース

Vegetable Course [Vegan]

¥3,410

季節のお野菜、大地の力を宿した「食材の力」を楽しめる、
ベジタリアンな畑コースです。

アミューズ Amuse

自然栽培野菜のバーニャカウダ

[原材料はスタッフへ]

Wild Craft Vegetable Bagna Cauda

前菜 Hors d'oeuvre

秋野菜のパフェ

(ナスのムース・かぼちゃのピューレ・椎茸・瀬戸内レモンと柚子のジュレ・紫芋ホイップ)

[大豆] **Gluten Free**

Autumn Vegetable Parfait

スープ Soup

紫芋とりんごのポタージュスープ

[りんご] **Gluten Free**

Sweet Potato Potage

メイン Main Dish

ポルチーニと秋野菜のペペロンチーノ [小麦] (玄米パスタ+216)

Porcini & Vegetable Peperoncino Pasta

国産 有機玄米ごはん [小麦・ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは：『りんごとさつま芋のミルフィーユ』 [小麦・大豆・りんご] に変更できます。(+¥330)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



チャヤマクロビ デイナー

CHAYA Macrobi Dinner

¥4,125 ~

お好きなものを選べるプリフィックス コースです。

アミューズ Amuse

本日の一口オードブル [原材料はスタッフへ]

Petit Hors-d'oeuvre of the Day

前菜 Hors d'oeuvre

お好きな料理をお選びください。

Please choose one from the hors d'oeuvre menu below.

1. TEPPAN MENU 3種盛合せ [原材料はスタッフへ] (+¥550)
(雑穀コロッケ、本日のカルパッチョ、キノアと三浦産直送野菜のサラダ)
Assortrd of Hors d'oeuvres
2. 坊ちゃんカボチャのくりぬき **Gluten Free**
~雲丹・瀬戸内レモンと柚子のジュレ~ [大豆] (+330)
Sea Urchin, Setouchi Lemon & Yuzu Jelly in Squash Bowl
3. キノコのキッシュ [小麦・大豆・りんご・山芋]
Mushroom Quiche

オプション Option

オマール海老のビスク [えび] (+¥550) **Gluten Free**
Lobster Bisque

紫芋とりんごのポタージュスープ [りんご] (+¥440) **Gluten Free**
Sweet Potato Potage

本日の野菜カップスープ [原材料はスタッフへ] (+¥330)
Cup Soup of the Day

メイン Main Dish

お好きな料理をお選びください。

Please choose one from main dishes below.

1. 鉄板ベジタブルハンバーグ
~デミグラスソース~ [小麦・大豆]
Vegetable Hamburg Steak with Demiglace Sauce
2. マグロテールの赤ワイン煮込み [小麦]
Tuna Tail Stew in Red Wine
3. オマール海老のソテー ~アメリカーナソース~
[小麦・えび] (+¥880)
Sauteed Lobster with Americaine Sauce

国産 有機玄米ごはん [小麦・ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Baguette

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより

お好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは:『りんごとさつま芋のミルフィーユ』 [小麦・大豆・りんご] に変更できます。 (+¥330)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



スペシャル デイナー

Special Dinner

¥7,700

旬の素材とフレンチの技法を存分に活かした
スペシャルメニューで「フレンチマクロビ」をお楽しみください。

アミューズ Amuse

旬の食材を使った一口オードブル

Seasonal Special Amuse

畑の前菜 Vegetable Hors d'oeuvre

季節の野菜のオードブル

Seasonal Vegetable Hors d'oeuvre

海の前菜 Seafood Hors d'oeuvre

季節の魚介のオードブル

Seasonal Seafood Hors d'oeuvre

スープ Soup

紫芋とりんごのポタージュスープ

又は

オマール海老のビスク

Sweet Potato Potage or Lobster Bisque

メイン Main Dish

下記よりお好きなメインを1品お選びください。

Please choose one from main dishes menu below.

畑のメイン Vegetarian Main Dish

ベジタブルハンバーグ

Vegetable Hamburg

海のメイン Seafood Main Dish

旬のお魚料理

Seasonal Fish

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Baguette

デザート Dessert

りんごとさつま芋のミルフィーユ

Apple & Sweet Potato Mille-Feuille

お飲み物 Drink

セットドリンクメニューより1品お選びください。

Please choose one from set drink menu

2日前までにご予約を頂くと、メインディッシュをご要望に応じて
ご用意させていただきます。詳しくはスタッフまで。

[コースの原材料はスタッフへお尋ねください]



※写真はイメージです。※当店では、国産有機玄米を使用しております。 ※価格は全て消費税(標準)10%の税込表示です。 ※当店キッチンには小麦を含むメニューを製造しています。

※原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

A La Carte アラカルトメニュー

Seasonal Hors d'oeuvres 季節の前菜

ワイルドライスとキノコの雑穀コロquette [原材料はスタッフへ] Wild Rice & Mushroom Multigrain Croquette	¥1,320
秋野菜のパフェ (ナスのムース・かぼちゃのピューレ・椎茸・瀬戸内レモンと柚子のジュレ・紫芋ホイップ) [大豆] Gluten Free Autumn Vegetable Parfait	¥1,430
キノコのキッシュ [小麦・大豆・りんご・山芋] Mushroom Quiche	¥1,430
秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ~無花果とともに~ [大豆] Gluten Free Pacific Saury & Eggplant Terrine with Fig	¥1,760
坊ちゃんカボチャのくりぬき~雲丹・瀬戸内レモンと柚子のジュレ~ [大豆] Gluten Free Sea Urchin, Setouchi Lemon & Yuzu Jelly in Squash Bowl	¥1,980

Hors d'oeuvres 定番の前菜

魚介、きのこ、ひじきのソヴァージュサラダ 醤油ドレッシング [小麦・大豆] Seafood & Mushrooms on Garden Salad with Soy Sauce Dressing	¥1,650
キヌアと三浦産直送野菜のサラダ Gluten Free Quinoa & Vegetable Salad	¥1,320
三浦野菜とテンペの温野菜サラダ [小麦・大豆] Vegetable & Tempeh Hot Salad	¥1,540
自然栽培のバーニャカウダ [大豆] Gluten Free Wild Craft Vegetable Bagna Cauda	¥2,640

Soup スープ

本日の野菜ポウルスープ [原材料はスタッフへ] Vegetables Soup of the Day	¥880 (Half : ¥440)
紫芋とりんごのポタージュスープ [りんご] Gluten Free Sweet Potato Potage	¥990 (Half : ¥550)
オマール海老のビスク [えび] Gluten Free Lobster Bisque	¥1,100 (Half : ¥660)

Vegetable Main Dishes [Vegan] 畑のメインディッシュ

鉄板ベジタブルハンバーグ ～デミグラスソース～ [小麦・大豆] Vegetable Hamburg Steak with Demiglace Sauce	¥1,980
ポルチーニと秋野菜のペペロンチーノ [小麦] (玄米パスタ+216) Porcini & Vegetable Peperoncino Pasta	¥1,980

Seafood Main Dishes 海のメインディッシュ

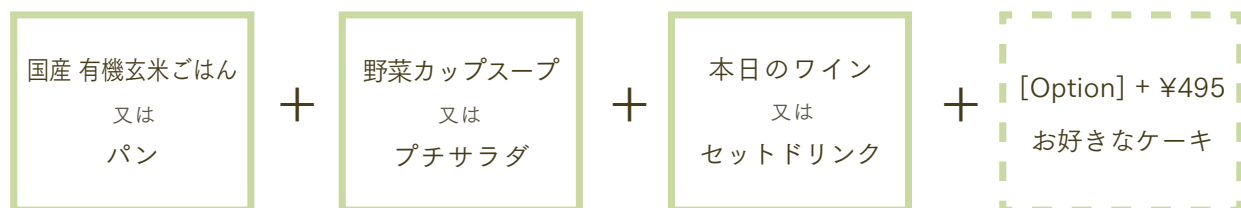
サーモンのソテー ～キノコ Soy クリームソース～ [小麦・大豆] Sauteed Salmon with Mushroom Soy cream Sauce	¥2,200
マグロテールの赤ワイン煮込み [小麦] Tuna Tail Stew in Red Wine	¥2,200
オマール海老のソテー～アメリケーヌソース～ [小麦・えび] Sauteed Lobster with Americaine Sauce	¥2,970

Side Order サイドオーダー

国産 有機玄米ごはん [小麦・ごま] Organic Brown Rice	¥330
パン [小麦] Baguette	¥330

ディナーセット Dinner Set **お好きなアラカルト + ¥1,210**

上記のアラカルトメニューとセットでお楽しみいただけます。



Plus 1,210 yen to above each a la carte menu, you can enjoy organic brown rice or baguette, vegetable cup soup of the day or small green salad, and one drink or wine of the day.

Dessert



Vegan Cake ケーキ

チャヤ マクロビオティックスのケーキは、卵、バターや生クリーム等の乳製品、白砂糖を一切使用していません。素材にこだわり丁寧に作った、カロリー控えめのからだにやさしいケーキです。

[主な原材料]



国産小麦粉



有機豆乳



メイプルシロップ



米飴



菜種油



寒天



葛

葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding

[秋の味覚! 芋栗南瓜プリン] Sweet Potato, Pumpkin & Chestnut [大豆](209 kcal) **Gluten Free**

¥ 693

[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [小麦・大豆]

¥ 693

卵や乳製品、白砂糖を使わずにつくったギルトフリープリン。なめらか食感 & コクの秘密はアーモンドミルクとヘンプパウダー。

米粉の苺ショートケーキ Gluten Free Strawberry Short Cake [大豆](324 kcal) **Gluten Free**

¥ 605

米粉やたかきび粉を使ったグルテンフリースポンジに、苺をたっぷり使ったムースとバニラ風味の2層をサンドし、トップには苺ソースを。フレッシュ苺と合わせてどうぞ。

赤いりんごとハーブティーのパイ Berry Herbal Tea & Apple Pie [小麦・大豆・山芋・りんご](287 kcal) **NEW**

¥ 594

デーツシロップと麦芽水飴で甘酸っぱく煮込んだりんごを、ハーブティ風味のスポンジと濃厚なカスタードクリームでサンドし米粉でつくったパイ生地で包みこみました。

和栗のモンブランロールケーキ Japanese Chestnut Rolled Cake [小麦・大豆・オレンジ・くるみ] (262 kcal)

¥ 616

和栗入り豆乳ホイップクリームのロールケーキ。和栗でつくったマロンペーストを絞り、キャラメルがけのマロンとチョコグラノーラをトッピング。

Soy ティラミス Soy Tiramisu [大豆](267 kcal) **NEW** **Gluten Free**

¥ 572

濃いめのエスプレッソをしみ込ませたスポンジに口どけのよい豆乳カスタードクリームをあわせた至極のケーキ。キャラメルソースと共に。

マクロビ Tea パウンドケーキ 芋とりんご ~アーモンドミルク 豆乳アイス添え~

¥ 550

Macrobi Tea Pound Cake -Sweet Potato & Apple- with Almond Milk Soy Gelato [小麦・大豆・りんご・オレンジ](338 kcal)

秋限定で人気の『マクロビ Tea ケーキ 芋とりんご』にアーモンドミルク豆乳アイスと、フルーツソースを添えたデザートです。

本日のマクロビマフィン~アーモンドミルク 豆乳アイス添え~ Macrobi Muffin of the Day with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

¥ 550

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日のマクロビマフィン。アーモンドミルク豆乳アイスを添えて。

アーモンドミルク & 豆乳バニラアイス Almond Milk Soy Gelato [大豆] **Gluten Free**

¥ 385

卵・乳製品・白砂糖を使わずにつくったアーモンドミルク豆乳アイス。

Vegan Special Dessert スペシャル デザート



ビーツのパンケーキ~ビーツジャムと豆乳アイス添え~ **期間限定**

ドリンク付き ¥1,650

Beet Pancake with Beet Jam & Soy Gelato [小麦・大豆]

単品 ¥1,320

強い抗酸化力を持つ赤い色素『ベタシアニン』を含み、自然な甘みが特徴のビーツを使った Healthy & Beauty なパンケーキです。



りんごとさつま芋のミルフィーユ **期間限定**

ドリンク付き ¥1,375

Apple & Sweet Potato Mille-Feuille [小麦・大豆・りんご]

単品 ¥1,100

焼きりんごのシャキシャキとした食感と、さつま芋のホクホクとした食感のコントラストをお楽しみ下さい。

Set Drink セットドリンク コース 及び セットメニューのお飲み物は下記よりお選びください。

- ・有機 コーヒー (ホット/アイス) ・有機 紅茶 (ホット/アイス) ・有機 三年番茶 (ホット/アイス)
- ・有機 穀物 コーヒー (ホット/アイス) [小麦] ・フレッシュミントティー (ホット) ・生姜入り 梅干しようゆ番茶 (+¥110) (ホット) [小麦・大豆]
- ・CHAYA サラシア ティー (ホット/アイス) ・ハーブティー ラベンダーアップル (+¥220) (ホット) [りんご] ・ハーブティー ローズ & ベリー (+¥220) (ホット)

Organic Coffee (Hot/Iced), Organic Tea (Hot/Iced), Organic Roasted Green Tea (Hot/Iced), Organic Grain Coffee (Hot/Iced), Fresh Mint Tea (Hot) Umesho Bancha with Ginger (+¥110) (Hot), CHAYA Salacia Tea (Hot/Iced), Lavender Apple Herbal Tea (+¥220) (Hot), Rose Berry Herbal Tea (+¥220) (Hot)

※写真はイメージです。※当店では、国産有機玄米を使用しております。 ※価格は全て消費税率(標準)10%の税込表示です。 ※当店キッチンには小麦を含むメニューを製造しています。

※原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。