

TAPAS タパス



¥300 ハーブ風味のピクルス **Gluten Free**
Herb Pickles

雑穀コロッケ 自家製カツソース添え
Multi-Grain Croquette with Homemade Cutlet Sauce

¥500 皮付きフライドポテト 北海道産「マチルダ」ポテト使用 **Gluten Free**
(ハーブ風味 / 自家製ケチャップ添え / スイートチリSoyマヨソース)
Fried Potato (Herb / Homemade Ketchup/Sweet Chili-Soymayo Sauce)

和ハーブと秋ナスのグリル 胡麻ソース
Japanese herb & Grilled Eggplant with Sesame sauce

真っ赤なルバーブ入り キャロットラペ **Gluten Free**
Carrot Rape with Ruburb

お麩のカツレツ かばやきソース
Fu Cutlet with Kabayaki Sauce

大豆ミートのから揚げ スイートチリSoyマヨソース
Deep Fried Soy meat with Sweet Chili-SoyMayo Sauce

鯖のグリル **Seafood** **Gluten Free**
Grilled Mackerel

¥800 シラスと海老のアヒージョ スモークパプリカ風味 **Seafood** **Gluten Free**
Shirasu & Shrimp Ajillo, Flavored with Smoked Paprika

タコ、フリーカ、パクチーのスイートチリSoyマヨサラダ **Seafood**
Octopus, Freekeh & Coriander Salad with Sweet Chili-Soymayo Sauce

小柳さんのカーリーケールと茸の温かいサラダ
クルミとモデナバルサミコ **Gluten Free**
Koyanagi Farm Curly Kale & Mushroom Hot Salad with Walnut & Balsamic Sauce

ロースト三浦野菜の盛り合わせ **Gluten Free**
Roasted Miura Vegetables

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。 ※ メニューの原材料はスタッフへおたずねください。
※ 当店メニューを製造するキッチンは、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

NATURAL & WILD SPECIAL スペシャル



マクロビデリとバーニャカウダの盛り合せ **Seafood** ¥2,000
Macrobi Deli & Bagna Cauda Plate

日比谷店限定!マクロビデリと旬野菜の盛り合わせ。野菜をたっぷり愉しめます。

SALAD サラダ

秋野菜の15品目サラダ 塩糀ドレッシング ¥880
15 kinds of Super Salad with Salted Rice Malt Dressing

サーモンとスーパーフードのパワーサラダ 紅くると大根ドレッシング **Seafood** ¥980
Salmon & Superfood Power Salad with "Benikururi" Radish Dressing

MAIN DISH メインディッシュ



たっぷり魚介の和風ブイヤベース **Seafood** **Gluten Free** ¥1,870
Bouillabaisse

ベジハンバーグ アーモンドミルクトマトクリームソース **Gluten Free** ¥1,450
Veggie-Hamburg with Almond Milk & Tomato Creamy Sauce

玄米パスタ アーモンドミルクトマトクリームソース **Gluten Free** ¥1,300
Brown Rice Pasta ~ Almond Milk & Tomato Creamy Sauce ~

マグロのステーキ 和風バルサミコソース 三浦野菜添え **Seafood** ¥1,450
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

国産有機玄米 北海道市川農場より	Organic Brown Rice	¥300
黒米入り酵素玄米ごはん	KUROMAI Koso Brown Rice	¥350
バゲット	Baguette	¥300
紫芋とりんごのポタージュ	Sweet Potato & Apple Soup Gluten Free	Half ¥300/Full ¥600
ヴィーガンカップスープ	Vegan Cup Soup	Half ¥200/Full ¥500

DELI PLATE 表示価格は税抜です

選べる 季節のマクロビデリ プレート
こだわり野菜やハーブ・スパイスを使ったデリが選べるプレート。



季節のマクロビデリ 玄米プレート(3デリ+スープ&ミニデザート) ¥1,480~
Seasonal Macrobiotic Deli & Organic Brown Rice Plate
(3 Choice of Deli + Soup + Mini Dessert)

下記の冷製デリ、温製デリから3品お選びください。 ※スープもデリに変更できます。



MAIN+DELI PLATE お好きなメイン + 選べるデリ プレート
有機玄米ごはんを黒米入り酵素玄米ごはんに変更できます (+¥50)

名物!たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」プレート **Seafood** ¥1,680
Bouillabaisse & Deli Plate
[和風ブイヤベース + ガーデンサラダ + 国産有機玄米ごはん + 選べるデリ1品]

農園サラダ&デリ プレート ¥1,350
Farmer's Vegetable & Super Food Salad & Deli Plate
[農園野菜のサラダ + 国産有機玄米ごはん + スープ + 選べるデリ1品]

ビーツスープのフォー **Gluten Free** ¥1,350
Beet Soup Rice Noodle
[ビーツスープのフォー + 選べるデリ1品]

冷製デリ

- ・キヌアとケールのガーデンサラダ 紅くると大根ドレッシング **Gluten Free**
- ・和ハーブと秋ナスのグリル 胡麻ソース
- ・真っ赤なルバーブ入り キャロットラペ **Gluten Free**

温製デリ

- ・お麩のカツレツ かばやきソース
- ・大豆ミートのから揚げ スイートチリSoyマヨソース
- ・自然栽培野菜のミニカレー
- ・マグロステーキ 和風ソース(+¥300) **Seafood**
- ・ベジハンバーグ アーモンドミルクトマトクリームソース(+¥400) **Gluten Free**



おすすめ!マグロステーキと 季節の4デリ 玄米プレート **Seafood** ¥1,717
Seasonal Tuna Steak, 4 Delis & Organic Brown Rice Plate



名物!たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」とベジハンバーグ アーモンドミルク トマトクリームソース プレート **Seafood** ¥2,080
Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with Almond Milk & Tomato Creamy Sauce Plate

NATURAL & WILD TABLE COURSE

ナチュラル&ワイルドテーブルコース




¥ 3,620

ベジショットジュース
Vegetable Short Juice

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り
Wild Craft Vegetable, Kamakura & Miura Vegetables Antipasto

タコ、フリーカ、パクチーのスイートチリSoyマヨサラダ 
Octopus, Freekeh & Coriander Salad with Sweet Chili-Soymayo Sauce

紫芋とりんごのポタージュ 
Sweet potato & Apple Soup

ベジハンバーグ アーモンドミルクトマトクリームソース 
又は

マグロのステーキ 和風バルサミコソース 三浦野菜添え 
Veggie-Hamburg with Almond Milk & Tomato Creamy Sauce
OR Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

国産有機玄米 又は バゲット
Organic Brown Rice or Baguette


葉山アトリエよりマクロビデザートと豆乳アイス
Macrobiotic Dessert from Hayama Atelier with Soy Gelato

ドリンク セットドリンクよりお選びください
Drink Please Choose one from Set Drink Menu

HEALTHY VEGETABLE COURSE

ヘルシー畑コース

¥ 2,320

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り
ベジハンバーグ アーモンドミルクトマトクリームソース 

国産有機玄米 又は バゲット・ドリンク
Vegetables Antipasto, Veggie-Hamburg, Organic Brown Rice or Baguette, Drink

[飲み放題セット 2時間] ¥ 1,500
飲み放題の内容はスタッフへお問い合わせください

CAFE PLAN

夜カフェプラン (3時間制)





¥ 2,700

乾杯ドリンク
Toast Drink

選べる前菜3種盛り合わせ
Assorted of Antipasto

冷製デリ

- キヌアとケールのガーデンサラダ 紅くるり大根ドレッシング 
Quinoa & Kale Garden Salad with Benikururi Radish Dressing
- 和ハーブと秋ナスのグリル 胡麻ソース
Japanese herb & Grilled Eggplant with Sesame sauce
- 真っ赤なルバーブ入り キャロットラペ 
Carrot Rape with Ruburb

温製デリ

- ヴィーガンカップスープ
Vegan Cup Soup
- 大豆ミートのから揚げ スイートチリSoyマヨソース
Deep Fried Soy meat with Sweet Chili-Soymayo Sauce
- お麩のカツレツ かばやきソース
Fu Cutlet with Kabayaki Sauce
- 自然栽培野菜のミニカレー
Wild Craft Vegetable Mini Curry

選べるメイン

Choice of Main

- 玄米パスタ アーモンドミルクトマトクリームソース 
Brown Rice Pasta ~ Almond Milk & Tomato Creamy Sauce ~
- マグロステーキ 和風バルサミコソース(+¥300) 
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce
- ベジハンバーグ 麻婆ソース
Veggie-Hamburg with Mapo Sauce

好きなケーキ カフェ(おかわり自由)
Choice of Macrobiotic Cake & Cafe

CHAYA
Natural & Wild Table

MENU



CHAYA NATURAL & WILD TABLE

Natural (体や環境にやさしい)
Wild (野生・自然の力を宿した食材)
をテーマに、世界中のスパイスや調理法を取り入れた
CHAYA マクロビの世界をお楽しみください。

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。