

## APPETIZER アペタイザー



## TAPAS タパス

¥500

Bojun ポテトサラダ(タコ 又は アボカド)  
Bojun Potato Salad (Octopus or Avocado)

自家製パテ マスタード添え  
Homemade Pate

手づくりフレンチフライ(プレーン/トリュフ/ハーブ)  
Home made Fried Potato (Plain / Truffle / Herb)

三浦野菜のピクルス **M**  
Pickled Miura Vegetables

## AJILLO アヒージョ

¥600

海老&スモークパプリカ  
Shrimp & Smoked Paprika

キノコ&トリュフ キャロブ  
Mushroom & Truffle Carob

厚切りベーコン&ジャガイモ  
Bacon & Potato

¥2,500 オマール海老&魚介  
Lobster & Seafood

## STARTER & SALAD スターター & サラダ

直送三浦野菜の畑サラダ すりおろしドレッシング **M**  
Miura Vegetable Farm Salad Full ¥ 850  
Half ¥ 500

魚介の温かい海サラダ モデナバルサミコヴィネガー ¥ 1,000  
Warm Seafood Salad

具たくさん!コブ'S 山サラダ ケイジャンドレッシング  
Cobb's Salad Full ¥ 950  
Half ¥ 630

## MACROBI マクロビ



マクロビ3種盛り **M** ¥ 1,000  
Assorted of macrobiotic Deli

Today's VEGAN スープ **M** ¥ 350  
Vegan Soup of the Day

大豆ミートの磯辺揚げ **M** ¥ 500  
Deep Fried Soy-meat with Nori

雑穀と季節野菜のコロケ **M** ¥ 500  
Macrobi Grain & Vegetable Croquette

マクロビハンバーグ **M** ¥ 1,200  
Macrobiotic Vegan Hamburg Steak

## MAIN DISH メインディッシュ



本日のお魚料理 ¥ 1,200  
Fish of the Day

特製魚介のブイヤベース ¥ 1,800  
Seafood Bouillabaisse with Risotto + ¥ 200

松坂豚のハーブグリル ¥ 1,800  
Grilled Matsuzaka Pork with Herb

秘伝!清流鶏のスパイシーローストチキン 2-3人分 ¥ 1,600  
Spice Roasted Seiryu-Chiken 4-5人分 ¥ 2,800

## PASTA パスタ

ツナと大根のトマトソース「ツナプッタネスカ」 ¥ 1,000  
Pasta Tuna Puttanesca - Tuna & Daikon Radish-

CHAYAマクロビパスタ **M** ¥ 1,000  
CHAYA Macrobi Pasta

お任せパスタ! ¥ 1,200 ~  
Pasta of the Day

## PIZZA ピッツァ

三浦野菜ピザ「きのこクリームソース」 ¥ 1,100  
Miura Vegetable Pizza Mushroom Cream Sauce

魚介のアンチョビ ピッツァ(タコ、海老、シラス) ¥ 1,200  
Seafood Anchovy Pizza - Octopus, Shrimp & Shirasu-

ゴルゴンゾーラとナッツのピッツァ デーツシロップ添え ¥ 1,300  
Gorgonzola & Nut with Date Syrop

## PLATE プレート (ヴィーガンスープ付き)



CHAYAマクロビプレート ¥ 1,200  
CHAYA Macrobi Plate

薬膳VEGAN カレー **M** ¥ 1,000  
Yakuzen Vegan Curry & Organic Brown Rice

チキンときのこクリームのカレードリア ¥ 1,300  
Chicken, Mushroom Cream Curry & Organic Brown Rice Gratin

Fish or Meat? 選べるメインのプレート ¥ 1,400  
Fish or Meat Plate

サラダ&デリプレート ¥ 1,200  
Salad & Deli Plate

キッズ プレート ¥ 1,000  
Kids Plate

## RICE & BREAD 有機玄米 & パン

天然酵母バケット Bread **M** 300  
北海道産市川さんの有機玄米 Organic Brown Rice **M** 300

**M** 肉・卵・白砂糖・化学調味料を使わずにつくった、マクロビオティックメニュー。

※ 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。※ 当店では、肉や乳製品、小麦、白砂糖、ナッツなどを扱うキッチンで調理しております。  
※ 別途消費税8%を頂戴致します。

# BOJUN DINNER COURSE

Bojun ディナーコース

¥ 2,500

「マクロビディナーコース」もしくは  
「ヴィーガンディナーコース」に変更できます。

乾杯! スパークリングワイン  
Sparkling Wine

三浦野菜のサラダ  
Miura Vegetable Salad

本日の前菜3種盛り合わせ  
Assorted of Hors d'oeuvre of the Day

[シェフこだわりパスタ +500]  
[Chef's pasta of the Day \*Option +500]

本日のお魚料理  
又は  
本日のお肉料理  
Fish or Meat Dish of the of the Day

国産有機玄米  
又は  
天然酵母パン  
Organic Brown Rice or Natural Yeast Bread

マクロビデザート盛り合わせ  
Assorted of Macrobiotic Dessert

## DESSERTS デザート



### MACROBIOTIC

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。素材にこだわった、カロリー控えめケーキです。

米粉の苺ショートケーキ **Gluten Free** **M** ¥ 550  
Gluten Free Strawberry Short Cake

和栗のモンブランロール **M** ¥ 560  
Japanese Chestnut Montblanc Rolled Cake

豆乳バニラアイス **M** ¥ 400  
Soy Gelato

自家製ムーンスコーン **M** ¥ 500  
Homemade Moon Scone

### HOMEMADE CAKE

長年愛され続けている自家製のイチオシケーキです。

カマンベールチーズケーキ ¥ 500  
Camembert cheese Cake

アメリカンナッツタルト ¥ 500  
American Nuts Tart

## COFFEE & TEA コーヒー&ティー

オーガニック コーヒー (ホット/アイス) ¥ 480  
Organic Coffee

オーガニック 紅茶 (ホット/アイス) ¥ 480  
Organic Tea

オーガニック 三年番茶 (ホット/アイス) **M** ¥ 580  
Organic Bancha

季節のスーパーフードスムージー **M** ¥ 900  
Seasonal Super Food Smoothie

Bojun  
TOMIGAYA

## DINNER



## 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。

### 自然栽培野菜

自然栽培とは、農業や肥料・除草剤に頼らず、土や根、作物を自然の形で活かすことで、作物が本来持っている生命力を引き出して行う農業のこと。私たちは循環型農業を応援します。

### マクロビオティック

肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わず、有機玄米や季節の野菜、豆、海藻をベースにつくった、Healthy & Beautyなメニューもお楽しみいただけます。

### 葉山アトリエ

チャヤマクロビは、葉山の老舗料亭「日影茶屋」からうまれました。葉山の海の目の前にあるチャヤマクロビのアトリエで丁寧に作られた、手づくりスイーツをお楽しみください。

