

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。

