

TAPAS タパス



¥300 彩り野菜のピクルス **Gluten Free**
Pickled Vegetables
野菜と雑穀のコロケ(1個)
Multi-grain Croquette with Homemade Cutlet sauce

¥380 シェフおすすめのデリ
Chef's Deli

¥500 大豆ミートからあげ **チャヤのおすすめ!**
Deep Fried Soy-Meat
フライドポテト(ローズマリー風味 又は スパイシー)
Fried Potato (Rosemary or Spicy)
魚介のマリネ **Seafood** **Gluten Free**
Marinated Seafood

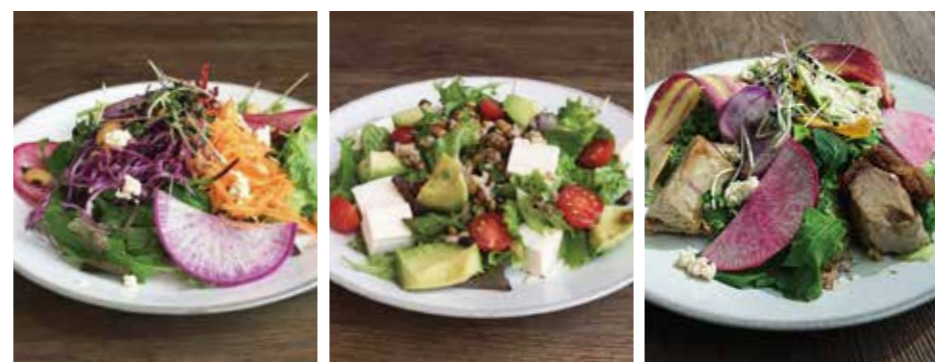
¥600 青茄子のタップナードソース焼き〜酒粕チーズ添え〜
Grilled Eggplant with Tapnade, with Sakekasu cheese
マグロときのこのアヒージョ **Seafood** **Gluten Free**
Tuna & Mushroom Ajillo

¥1,000 サーモンのグリル ~塩麴ジェノベーゼソース~ **Seafood** **Gluten Free**
Grilled Salmon with Salted Rice Malt Genovese sauce
たっぷり野菜のベジバーニャカウダ **Gluten Free**
Vegetable Bagna Cauda

SIDE サイド

白いんげん豆と自然栽培甘酒のポタージュ **Gluten Free** Full ¥ 550
White kidney bean & Wild Craft Amazake Potage Half ¥ 360
本日のヴィーガンスープ Full ¥ 500
Vegan Soup Half ¥ 310
北海道産有機玄米ごはん「ゆきひかり」 ¥310
Organic Brown Rice
酵素玄米ごはん ¥360
Enzyme Brown Rice
豆乳パン ¥310
Soymilk Bread

SALAD サラダ



農園野菜とスーパーフードの15品目サラダ Half ¥ 500 Full ¥ 880
Farmer's Vegetable & Super Food Salad

農園野菜とスーパーフード、海鮮の20品目サラダ **Seafood** Half ¥ 750 Full ¥ 1,080
Farmer's Vegetable, Super Food & Seafood Salad

アボカドと豆腐のグレインサラダ Half ¥ 550 Full ¥ 920
Avocado & Tofu Grain Salad

自家製ツナと鎌倉野菜のサラダ **Gluten Free** **Seafood** Half ¥ 550 Full ¥ 920
Homemade tuna and Kamakura vegetable salad

DRESSINGS Please Choose one from below.

選べるドレッシング 下記の中から好きなドレッシングをお選びください。

- 自然栽培野菜のすりおろしドレッシング ●ナッツたっぷりクリーミードレッシング
- シーザードレッシング **Gluten Free**
- Wild Vegetables Dressing / Creamy Nut Dressing / Caesar Dressing

MAIN DISH メインディッシュ



サーモンときのこの甘酒風味トマトソースパスタ **Seafood** **Gluten Free** ¥ 1,260
~酒粕チーズ添え~
Salmon & Mushroom Pasta with Amazake tomato sauce

ベジミートローフ トマトソース ¥ 1,550
VeggieMeat Loaf with Tomato sauce

マグロのグリル 塩麴ジェノベーゼソース **Seafood** ¥ 1,550
Grilled Tuna with Salted rice malt Genovese sauce

たっぷり魚介のブイヤベース **Seafood** ¥ 1,900
Seafood Bouillabaisse

※メニューの原材料はスタッフへお尋ねください。
※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

PLATE プレート



日替わりメイン & デリプレート Vegan ¥ 1,380
(有機玄米ごはん 又は 黒米入り酵素玄米ごはん をお選びください) Fish* **Seafood** ¥ 1,480
Today's Main & Deli Plate with Soup & Dessert* ¥ 1,750
*お魚メインを「マグロのグリル」に変更できます (+¥200) Change to "Grilled Tuna" as Fish main (+¥200)



下記メニューも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)

ヴィーガンソーセージとたっぷりきのこカレー ¥ 1,350
~酒粕チーズ添え~ スープ付き
Vegan sausage and Mushroom curry with Soup

農園野菜とスーパーフードの15品目サラダ&デリプレート ¥ 1,350
自然栽培野菜のすりおろしドレッシング デリ、ヴィーガンスープ、国産有機玄米ごはんつき
Farmer's Vegetables & Super Food Salad with Deli Plate

玄米巻き寿司プレート ¥ 1,250
自然栽培サラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き
Organic Brown Rice Sushi Roll with Salad, Deli & Soup

シーフード玄米パエリア **Seafood** ¥ 1,250
鎌倉野菜サラダ、ヴィーガンスープ付き
Seafood & Organic Brown Rice Paella with Kamakura Vegetable Salad & Soup

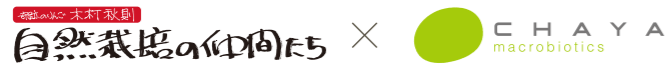
マグロのグリルと青茄子の蒲焼き玄米ボウル **Seafood** ¥ 1,350
~山椒の香り~
Grilled Tuna & Eggplant Organic Brown Rice Bowl Salad with Japanese green pepper

ケールとアボカドのヴィーガンタコライス **Gluten Free** ¥ 1,180
Kale & Avocado Vegan Taco Rice Bowl

ビーツスープのフォー ¥ 1,350
Beet Soup Rice Noodle

Homemade食前酒	Homemade Aperitif	+ ¥ 300
セットドリンク(詳細はスタッフへ)	Set Drink	+ ¥ 300
ハーブティー(詳細はスタッフへ)	Herbal Tea	+ ¥ 500

表示価格は税抜です



HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース

肥料や農薬に頼らず自然環境を活かし、作物本来の力を引き出した『自然栽培』野菜も使ったおすすめコース。



¥ 3,000

ひよこ豆のフムスと、クレンジョットジュース
Chickpea Hummus & Cleanse Shot Juice

前菜3種盛り合わせ
Assorted of Antipasto

青茄子のタップナードソース焼き〜酒粕チーズ添え〜
Grilled Eggplant with Tapnade, with Sakekasu cheese

白いんげん豆と自然栽培甘酒のポタージュ **Gluten Free**
White kidney bean & Wild Craft Amazake Potage

ベジミートローフ トマトソース 自然栽培野菜のロースト添え
又は
マグロのグリル 塩麹ジェノベーゼソース 自然栽培野菜のロースト添え **Seafood**
VeggieMeat Loaf with Tomato sauce
Grilled Tuna with Salted rice malt Genovese sauce

有機玄米ごはん または 黒米入り酵素玄米ごはん
Organic Brown Rice OR Enzyme Brown Rice

マクロビデザート
Macrobiotic Dessert

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

※ 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。
※ 入荷状況により内容が変更する場合がございます。 ※ 当店メニューを製造するキッチン、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

表示価格は税抜です



カフェ プランA CAFE PLAN:A ¥ 2,700

乾杯ドリンク & 前菜3種盛り合わせ
Toast Drink & Assorted of Antipasto

選べるメイン
Choice of Main

- ・サーモンときのこの甘酒風味トマトソースパスタ〜酒粕チーズ添え〜 **Seafood** **Gluten Free**
- ・ケールとアボカドのヴィーガンタコライス **Gluten Free**
- ・ヴィーガンソーセージとたっぷりきのこカレー〜酒粕チーズ添え〜スープ付き
- ・マグロのグリルと青茄子の蒲焼き玄米ボウル〜山椒の香り〜 **Seafood**

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



カフェ プランB CAFE PLAN:B **Gluten Free**
グルテンフリーメイン & デザート盛り合わせプラン ¥ 2,900

乾杯ドリンク
Toast Drink

鎌倉野菜のサラダ
Kamakura Vegetables Salad

選べるメイン
Choice of Main

- ・サーモンときのこの甘酒風味トマトソースパスタ〜酒粕チーズ添え〜 **Seafood**
- ・ケールとアボカドのヴィーガンタコライス

豪華!デザート3種盛り合わせ & フルーツ
Assorted of macrobiotic Dessert with Fruits

カフェ(おかわり自由)
Choice of Cafe

※ 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。
※ 入荷状況により内容が変更する場合がございます。 ※ 当店メニューを製造するキッチン、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。



FOOD



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。

自然栽培野菜

自然栽培とは、農薬や肥料・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。

栄養士監修

旬の新鮮な食材を使用し、栄養バランスにも気を配ったメニュー展開をしています。

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」から生まれました。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つくられた手づくりスイーツをお楽しみください。