

チャヤマクロビ ランチ

大地の力を宿した季節の野菜「畑」と旬の美味しい海の恵み「海」をお選び頂けるプリフィックスなコース

¥2,750 ~



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 [原材料はスタッフへ] (+¥550)
(雑穀コロッケ、メカジキのコンフィ、キヌアと三浦産直送野菜のサラダ)
Assortred of Hors d'oeuvres
2. 冬野菜のパフェ [大豆] **Gluten Free**
(蓮根の塩麹和え、ふくらみ雪人参と酒粕のムース、有機抹茶と柚子のジュレ、ユリ根と甘酒のホイップ)
Winter Vegetable Parfait
3. アトランティックサーモンと三浦野菜のテリーヌ ~有機抹茶 Soy マヨソース~
[大豆・りんご・鮭] **Gluten Free**
Atlantic Salmon & Miura Vegetables Terrine with Matcha Soymayonnaise sauce
4. メカジキのコンフィ 発酵 Soy バタープレッセ ~能登半島の竹灰塩~
[大豆・オレンジ] **Gluten Free**
Swordfish Confit with Soy Butter Presse

[option] 本日の野菜カップスープ (+ ¥330) Vegetable 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 the main dish menu below.

1. 鉄板ベジタブルハンバーグ
~ゆり根の Soy ボロネーズソース~ [小麦・大豆]
Vegetable Hamburg Steak with Lily Buib Soy Bolognese sauce
2. 真鯛のソテー ~ザクロソース~ **Gluten Free**
Sauteed Sea Bream with Pomegranate sauce
3. オマール海老とホタテのソテー ~サフランソース~ **Gluten Free**
[えび] (+¥880)
Sauteed Lobster & Scallop with Saffron sauce

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]
Organic Brown Rice or Baguette

お飲物 Drink

裏面の「セットドリンク」よりお選びください
Please choose one drink from set drink menu.

クイックなワンプレート [原材料はスタッフへ] お飲み物つき [裏面の「セットドリンク」よりお選びください]



マクロビプレート ¥2,310 (お飲物付き)

Macrobiotic Plate

ベジタブルハンバーグ・旬の三浦野菜のグリル・サラダ・
有機玄米ごはん・スープ・お飲物



Soy ミートの竜田揚げプレート

Deep Fried Soy Meat Plate

¥2,200

Soy ミートの竜田揚げ~塩麹タルタル~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



ビッグマクロバーガープレート

Big Macro Burger Plate

¥2,200

アボカド、雑穀パテ、トマトを
ゆり根 Soy ボロネーズソースと全粒粉パンでサンド
デリ・野菜サラダ・スープ・お飲物



ガーデンサラダ&デリプレート

Garden Salad & Deli Plate

¥2,200

ガーデンサラダ・デリ
Soy チーズトースト・スープ・お飲物



季節のおすすめ

マグロ頬肉のグリルプレート

Grilled Tuna cheek and salad Plate

¥2,420

マグロ頬肉のグリル~カボナータソース~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



長崎県産 天然鯖のソテープレート

Plate of Sauteed Natural Spanish mackerel landed in Nagasaki

¥2,420

鯖のソテー~柚子おろしソース~・
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



マクロビイタリアンプレート

Macrobiotic Italian Plate

¥2,200

マクロビシーフードジェノベーゼピザ・酒粕 Soy カルボナーラ・
サラダ・スープ・お飲物

アラカルト [原材料はスタッフへ]

キヌアと三浦産直送野菜のサラダ Quinoa & Miura Vegetable Salad	¥1,320
カリフラワーとワイルドライスの 雑穀 Soy クリームコロッケ Wild Rice & Cauliflower Maltigrains Croquette	¥1,320
Soy ミートの竜田揚げ Deep Fried Soy Meat	¥1,320
冬野菜のパフェ Winter Vegetable Parfait	¥1,430
蓮根とエディブルフラワーのキッシュ Lotus root & Edible flower Quiche	¥1,430
アトランティックサーモンと三浦野菜のテリーヌ ~有機抹茶 Soy マヨソース~ Atlantic Salmon & Miura Vegetables Terrine with Matcha Soymayonnaise sauce	¥1,650
メカジキのコンフィ 発酵 Soy バタープレッセ ~能登半島の竹灰塩~ Swordfish Confit with Soy Butter Presse	¥1,760
紅ズワイガニとキヌアの塩麹タルタル Red snow crab & Quinoa Tartar	¥1,760
鉄板ベジタブルハンバーグ ~ゆり根の Soy ボロネーズソース~ Vegetable Hamburg Steak with Lily Buib Soy Bolognese sauce	¥1,980
燻製オーガニックアイリッシュダルの 酒粕 Soy 玄米カルボナーラ Organic Irish Dulse Soy Carbonara	¥1,980
真鯛のソテー ~ザクロソース~ Sauteed Sea Bream with Pomegranate sauce	¥2,200
オマール海老とホタテのソテー ~サフランソース~ Sauteed Lobster & Scallop with Saffron sauce	¥2,970

ランチセット **お好きなアラカルト + ¥1,100**
Lunch Set

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

国産有機玄米ごはん 又は パン	+	野菜 カップスープ	+	セット ドリンク
-----------------------	---	--------------	---	-------------

ランチコース・ワンプレートにプラスできます!
Option for Lunch Course & One Plate

mini smoo-thie [原材料はスタッフへ]	wine
本日のミニスムージー ¥440	ワイン(赤/白) ¥550
cake	pudding
お好きなケーキ ¥495	お好きなプリン ¥605

Vegan Cake Set

ケーキセット

お得!

[平日 14:00 - 21:15(L.O) / 土日祝 14:00 - 17:00]



Set Drink

セットドリンク

ケーキセットやデザートセット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 梅干しょうゆ番茶 (+¥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)

※ 当店で、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。

Vegan Special Dessert

スペシャル デザート

[15:00 - 21:15(L.O)]



古代小麦パンケーキ

～ハイカカオショコラとオーガニックオレンジ～

Einkorn Pancakes ~High Cacao Chocolate & Organic Orange

¥ 1,650 (ドリンクつき)
¥ 1,320 (単品)

全ての小麦の原種と言われるアインコーン小麦に、濃厚で滑らかな口溶けのハイカカオショコラムースとアーモンドミルク&豆乳バニラアイスを合わせました。オーガニックフレッシュオレンジがカカオの香りを引き立てます。
[小麦・大豆・オレンジ・アーモンド]



とちおとめと

Soy レアチーズムースのパフェ

Strawberry & Soy Rare cheese Mousse Parfait

¥ 1,980 (ドリンクつき)
¥ 1,650 (単品)

芳醇な甘みのとちおとめと濃厚な Soy レアチーズムース、爽やかなマキベリーローズジュレのマリアージュをお楽しみ下さい。
[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**

お好きな「マクロビोटニック ケーキ」と「ドリンク」

(葉山マクロビプリン ハイカカオショコラ&とちおとめは+¥165、10種のスーパーフードは+¥110にてケーキセットでお楽しみ頂けます。)

¥ 1,000

葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding **Gluten Free**

[ハイカカオショコラ&とちおとめ] High Cacao Chocolate & Strawberry [大豆・アーモンド](206kcal)
[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

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&ココの秘密はアーモンドミルクとヘンプパウダー。

¥ 770
¥ 693

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

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。

¥ 605

季節のマクロビパウンドケーキ ～アーモンドミルク&豆乳アイス添え～

Seasonal Macrobiotic Pound Cake with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

葉山アトリエで丁寧に作った季節のマクロビパウンドケーキに、相性の良い「アーモンドミルクと豆乳のアイス」とオリジナルソースを一緒に。詳細はスタッフへ。

¥ 550

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・りんご・アーモンド] (262kcal)

和栗入り豆乳ホイップクリームのパウンドケーキ。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。

¥ 616

瀬戸内レモンの Soy レアチーズケーキ Setouchi Lemon Soy Rare Cheesecake [大豆・アーモンド] (128Kcal) **Gluten Free**

季節を問わず人気のある Soy レアチーズケーキ。瀬戸内レモンの香り豊かな、さっぱりとした味わいです。

¥ 572

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

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。

¥ 385