

Healthy & Beauty

食べてきれいになる、オーガニックな生き方。

- 8 Philosophy -

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYA マクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

Our Special



有機玄米「ゆめぴりか」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。



北海道の広大な大地で育てられています。



水田には、綺麗な水でしか生息しない絶滅危惧種指定のミズアオイの花が咲いています。



海 コース

Seafood Course

¥ 3,960

海に囲まれた日本ならではの、旬の美味しい海の恵みを
季節の食材と楽しめる、海コースです。

アミューズ Amuse

旬の魚介のカクテル

[原材料はスタッフへ]

Seasonal Seafood Cocktail

前菜 Hors d'oeuvre

紅ズワイガニとキノアの塩麹タルタル

[大豆・かに・りんご] **Gluten Free**

Red snow crab & Quinoa Tartar

スープ Soup

オマール海老のビスク〜鮫肝ムース添え〜

[えび] **Gluten Free**

Lobster Bisque with Monkfish liver Mousse

メイン Main Dish

真鯛のソテー 〜ザクロソース〜

Gluten Free

Sauteed Sea Bream with Pomegranate sauce

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューよりお好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは：『とちおとめと Soy レアチーズムースのパフェ』 [大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] に変更できます。(+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



畑 コース

Vegetable Course [Vegan]

¥3,410

季節のお野菜、大地の力を宿した「食材の力」を楽しめる、
ベジタリアンな畑コースです。

アミューズ Amuse

自然栽培野菜のバーニャカウダ

[原材料はスタッフへ]

Wild Craft Vegetable Bagna Cauda

前菜 Hors d'oeuvre

冬野菜のパフェ

(蓮根の塩麹和え、ふかうら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)

[大豆] **Gluten Free**

Winter Vegetable Parfait

スープ Soup

有機ゴボウのポタージュ

Gluten Free

Organic Burdoc Potage

メイン Main Dish

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

[大豆・アーモンド] **Gluten Free**

Organic Irish Dulse Soy Carbonara

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは：『とちおとめと Soy レアチーズムースのパフェ』 [大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] に変更できます。(+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



チャヤマクロビ ディナー CHAYA Macrobi Dinner

¥4,125 ~

お好きなものを選べるプリフィックス コースです。

アミューズ Amuse

本日の一口オードブル [原材料はスタッフへ]

Petit Hors-d'oeuvre of the Day

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 3種盛合せ [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、キヌアと三浦産直野菜のサラダ)
Assorted of Hors d'oeuvres
2. 蓮根とエディブルフラワーのキッシュ [小麦・大豆・りんご・アーモンド]
Lotus root & Edible flower Quiche
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

オプション Option

オマール海老のビスク～鮫肝ムース添え～

[えび] (+¥550) **Gluten Free**

Lobster Bisque with Monkfish liver Mousse

有機ゴボウのポタージュ

(+¥440) **Gluten Free**

Organic Burdoc Potage

本日の野菜カップスープ [原材料はスタッフへ] (+¥330)

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 main dishes 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 Bulb Soy Bolognese sauce
2. クロムツのソテー ～バルサミコソース～ **Gluten Free**
Sauteed Japanese Bluefish with Balsamic sauce
3. オマール海老とホタテのソテー ～サフランソース～
[えび] (+¥880) **Gluten Free**
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

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより

お好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは: [とちおとめと Soyレアチーズムースのパフェ] [大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド]に要ります。(+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



スペシャル ディナー

Special Dinner

¥7,700

旬の素材とフレンチの技法を存分に活かした
スペシャルメニューで「フレンチマクロビ」をお楽しみください。

アミューズ Amuse

旬の食材を使った一口オードブル

Seasonal Special Amuse

畑の前菜 Vegetable Hors d'oeuvre

季節の野菜のオードブル

Seasonal Vegetable Hors d'oeuvre

海の前菜 Seafood Hors d'oeuvre

季節の魚介のオードブル

Seasonal Seafood Hors d'oeuvre

スープ Soup

有機ゴボウのポタージュ

Organic Burdoc Potage

又は

オマール海老のビスク～鮫肝ムース添え～

Lobster Bisque with Monkfish liver Mousse

メイン Main Dish

下記よりお好きなメインを1品お選びください。

Please choose one from main dishes menu below.

畑のメイン Vegetarian Main Dish

ベジタブルハンバーグ

Vegetable Hamburg

海のメイン Seafood Main Dish

旬のお魚料理

Seasonal Fish

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Baguette

デザート Dessert

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

お飲み物 Drink

セットドリンクメニューより1品お選びください。

Please choose one from set drink menu

2日前までにご予約を頂くと、メインディッシュをご要望に応じて
ご用意させていただきます。詳しくはスタッフまで。

[コースの原材料はスタッフへお尋ねください]



※写真はイメージです。※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(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。

A La Carte アラカルトメニュー

Seasonal Hors d'oeuvres 季節の前菜

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 [原材料はスタッフへ] Wild Rice & Cauliflower Maltigrains Croquette	¥1,320
冬野菜のパフェ (蓮根の塩麹和え、ふかうら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) [大豆] Gluten Free	¥1,430
蓮根とエディブルフラワーのキッシュ [小麦・大豆・りんご・アーモンド] 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～ [大豆・りんご・鮭] Gluten Free	¥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～ [大豆・オレンジ] Gluten Free	¥1,760
紅ズワイガニとキヌアの塩麹タルタル [大豆・かに・りんご] Gluten Free	¥1,760

Hors d'oeuvres 定番の前菜

魚介、きのこ、ひじきのソヴァージュサラダ 醤油ドレッシング [小麦・大豆] Seafood & Mushrooms on Garden Salad with Soy Sauce Dressing	¥1,650
キヌアと三浦産直送野菜のサラダ Gluten Free	¥1,320
三浦野菜とテンペの温野菜サラダ [大豆] Gluten Free	¥1,540
三浦野菜のバーニャカウダ [大豆・りんご・アーモンド] Gluten Free	¥2,640

Soup スープ

本日の野菜ボウルスープ [原材料はスタッフへ] Vegetables Soup of the Day	¥880 (Half : ¥440)
有機ゴボウのポタージュ Gluten Free	¥990 (Half : ¥550)
オマール海老のビスク ～鰯肝ムース添え～ [えび] Gluten Free	¥1,100 (Half : ¥660)

Vegetable Main Dishes [Vegan] 畑のメインディッシュ

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] ¥1,980
Vegetable Hamburg Steak with Lily Bulb Soy Bolognese sauce

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 [大豆・アーモンド] **Gluten Free** ¥1,980
Organic Irish Dulse Soy Carbonara

Seafood Main Dishes 海のメインディッシュ

真鯛のソテー ～ザクロソース～ **Gluten Free** ¥2,200
Sauteed Sea Bream with Pomegranate sauce

クロムツのソテー ～バルサミコソース～ **Gluten Free** ¥2,200
Sauteed Japanese Bluefish with Balsamic sauce

オマール海老とホタテのソテー ～サフランソース～ [えび] **Gluten Free** ¥2,970
Sauted Lobster & Scallop with Saffron sauce

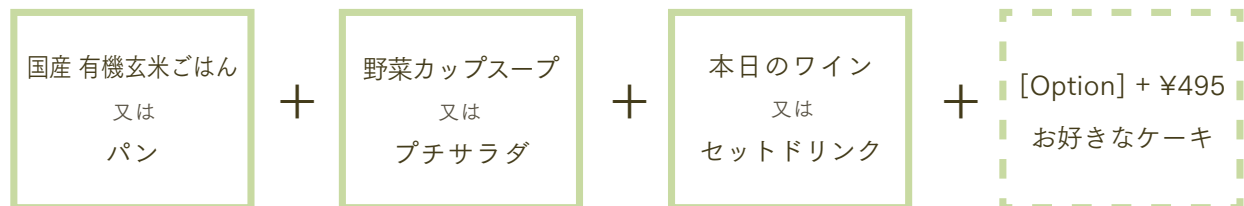
Side Order サイドオーダー

国産 有機玄米ごはん [ごま] ¥330
Organic Brown Rice

パン [小麦] ¥330
Baguette

ディナーセット Dinner Set **お好きなアラカルト + ¥1,210**

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。



Plus 1,210 yen to above each a la carte menu, you can enjoy organic brown rice or baguette, vegetable cup soup of the day or small green salad, and one drink or wine of the day.

※ 写真はイメージです。※ 当店では、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。

Dessert

Vegan Cake ケーキ



チャヤ マクロビオティックのケーキは、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。素材にこだわり丁寧につくった、カロリー控えめのからだにやさしいケーキです。

[主な原材料]



国産小麦粉



有機豆乳



メイプルシロップ



米飴



菜種油



寒天



葛

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)

¥ 770

[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

¥ 693

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&コクの秘密はアーモンドミルクとヘンプパウダー。

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**

¥ 605

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。

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~ [原材料はスタッフへ]

¥ 550

Seasonal Macrobiotic Pound Cake with Almond Milk Soy Gelato

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ご一緒に。詳細はスタッフへ。

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)

¥ 616

和栗入り豆乳ホイップクリームのロールケーキ。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。

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**

¥ 572

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。

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**

¥ 385

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。

Vegan Special Dessert スペシャル デザート



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~ ドリンク付き ¥1,650

Einkorn Pancakes ~High Cacao Chocolate & Organic Orange [小麦・大豆・オレンジ・アーモンド] 単品 ¥1,320

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。



とちおとめと Soy レアチーズムースのパフェ ドリンク付き ¥1,980

Strawberry & Soy Rare cheese Mousse Parfait 単品 ¥1,650

[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**

芳醇な甘みのとちおとめと濃厚な苺 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。

Set Drink セットドリンク コース 及びセットメニュー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)

※写真はイメージです。※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。