

## TAPAS タパス



¥300 ハーブ風味のピクルス **Gluten Free**  
Herb Pickles

雑穀コロッケ 自家製カツソース添え  
Multi-Grain Croquette with Homemade Cutlet Sauce

¥500 皮付きフライドポテト 北海道産「マチルダ」ポテト使用 **Gluten Free**  
(ハーブ風味 / 自家製ケチャップ添え)  
Fried Potato (Herb / Homemade Ketchup)

スモークサーモンのマリネ **Seafood** **Gluten Free**  
Marinated Smoked Salmon

本日のマクロビデリ  
Macrobi Deli of the Day

お麩のカツレツ  
Cutlet of Dried Wheat Gluten

大豆ミートのから揚げ  
Deep Fried Soy Meat

酵素玄米の韓国風海苔巻き(キンパ)  
Fermented Brown Rice Sushi Roll in Korean style "Kimbab"

¥800 シラスと海老のアヒージョ スモークパプリカ風味 **Seafood** **Gluten Free**  
Shirasu & Shrimp Ajillo, Flavored with Smoked Paprika

季節野菜のステーキ マクロビハーブバター  
Seasonal vegetable Steak with Macrobiotic Herb Butter

小柳さんのカーリーケールと茸の温かいサラダ  
クルミとモデナバルサミコ **Gluten Free**  
Koyanagi Farm Curly Kale & Mushroom Hot Salad  
with Walnut & Balsamic Sauce

ロースト三浦野菜の盛り合わせ **Gluten Free**  
Roasted Miura Vegetables

ヴィーガン チーズタッカルビ  
Vegan Cheese Dak galbi

※ 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。  
※ 当店メニューを製造するキッチンは、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

## SALAD サラダ



季節野菜の15品目サラダ ¥880  
Salad of 15 Seasonal vegetables

サーモンとスーパーフードのパワーサラダ **Seafood** ¥980  
Salmon and Super food Power Salad

## MAIN DISH メインディッシュ



たっぷり魚介の和風ブイヤベース **Seafood** **Gluten Free** ¥1,870  
Bouillabaisse

ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース **Gluten Free** ¥1,450  
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce

マグロのステーキ 和風バルサミコソース 三浦野菜添え **Seafood** ¥1,450  
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

国産有機玄米 北海道市川農場より	Organic Brown Rice	¥300
黒米入り酵素玄米ごはん	KUROMAI Koso Brown Rice	¥350
ヴィーガンカップスープ	Vegan Cup Soup	Half ¥200/Full ¥500

## BUDDHA BOWL 薬膳酵素玄米のブッダボウル



大豆ミートから揚げのヴィーガンブッダボウル ミニデザート付き ¥1,380  
Deep Fried Soy Meat Vegan Buddha Bowl With Mini Dessert

マグロステーキとスモークサーモンのブッダボウル ミニデザート付き **Seafood** ¥1,560  
Tuna Steak and Smoked Salmon Buddha Bowl With Mini Dessert

## ENZYME BROWN RICE SUSHI ROLL 酵素玄米の巻き寿司

韓国風海苔巻き(キンパ)と  
ヴィーガンチーズタッカルビプレート ¥1,200

Fermented Brown Rice Sushi Roll in Korean style "Kimbab"  
and Vegan Cheese Dak galbi Plate

## DINNER PLATE ※国産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)

名物!たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」プレート **Seafood** ¥1,680  
Bouillabaisse & Deli Plate

農園サラダ & デリ プレート ¥1,200  
Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate

スパイシー薬膳カレープレート 季節野菜ロースト添え ¥900  
Spicy and Medicinal Curry Plate with Roasted Seasonal Vegetables



おすすめ!マグロステーキと **Seafood**  
季節の4デリ 玄米プレート ¥1,717  
Seasonal Tuna Steak, 4 Delis & Organic Enzyme Brown  
Rice Plate

### BOWL & PLATE SETMENU

・本日のマクロビデリ  
・お麩のカツレツ  
・スパイシー薬膳ミニカレー  
・本日のミニデザート ¥200

・スモークサーモンのマリネ **Seafood**  
・大豆ミートのから揚げ ¥300

・マグロのステーキ和風ソース **Seafood**  
・ベジハンバーグ  
・メープル粒マスタードソース ¥400

## NATURAL & WILD TABLE COURSE

ナチュラル&ワイルドテーブルコース



¥ 3,620

ベジショットジュース  
Vegetable Short Juice

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り  
Wild Craft Vegetable, Kamakura & Miura Vegetables Antipasto

季節野菜のステーキ マクロビハーブバター  
Seasonal vegetable Steak with Macrobiotic Herb Butter

ヴィーガンカップスープ  
Vegan Cup soup

ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース **Gluten Free**  
又は

マグロのステーキ 和風バルサミコソース 三浦野菜添え **Seafood**  
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce  
or Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米  
Organic Brown Rice or Fermented Brown Rice with Black rice

葉山アトリエよりマクロビデザートと豆乳アイス  
Macrobiotic Dessert from Hayama Atelier with Soy Gelato

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

## HEALTHY VEGETABLE COURSE

ヘルシー畑コース

¥ 2,320

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り

ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース **Gluten Free**

国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米 ・ドリンク

Vegetables Antipasto, Veggie-Hamburg, Organic Brown Rice or Fermented Brown Rice with Black rice, Drink

[飲み放題セット 2時間] ¥ 1,500

飲み放題の内容はスタッフへお問い合わせください

## CAFE PLAN

夜カフェプラン (3時間制)



¥ 3,000

乾杯ドリンク  
Toast Drink

選べる前菜3種盛り合わせ  
Assorted of Antipasto

冷製デリ

- ・キヌアとケールのガーデンサラダ  
Quinoa and Kale Garden Salad
- ・本日のマクロビデリ [スタッフにお訪ねください]  
Macrobi Deli of the Day

・スモークサーモンのマリネ **Seafood**  
Marinated Smoked Salmon

温製デリ

- ・大豆ミートのから揚げ  
Deep Fried Soy Meat
- ・お麩のカツレツ  
Cutlet of Dried Wheat Gluten

・ヴィーガンカップスープ  
Vegan Cup Soup

選べるメイン  
Choice of Main

・ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース **Gluten Free**  
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce

・スパイシー薬膳カレー 季節野菜ロースト添え  
Spicy Vegetable Curry with Seasonal roast vegetables

・マグロステーキ 和風バルサミコソース (+¥300) **Seafood**  
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

・たっぷり魚介のブイヤベース (+¥300) **Gluten Free** **Seafood**  
Seafood Bouillabaisse

お好きなケーキ カフェ (おかわり自由)

Choice of Macrobiotic Cake & Cafe



# MENU



## CHAYA NATURAL & WILD TABLE

Natural (体や環境にやさしい)

Wild (野生・自然の力を宿した食材)

をテーマに、世界中のスパイスや調理法を取り入れた  
CHAYA マクロビの世界をお楽しみください。

## 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。