

BUDDHA BOWL 薬膳酵素玄米のブッダボウル

※写真はイメージです



ヴィーガン

A

Deep Fried Soy Meat Vegan Buddha Bowl

大豆ミートから揚げのヴィーガンブッダボウル 野菜ジュース付き ￥1,400

スペシャル

B

Tuna Steak and Smoked Salmon Buddha Bowl

マグロステーキとスモークサーモンのブッダボウル 野菜ジュース付き ￥1,600

PLATE 国産有機玄米使用のプレート

※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)



贅沢

C

Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with Maple and Whole-grain Mustard Sauce

名物！たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」と
ベジハンバーグ メーブル粒マスタードソースプレート ￥2,080



シーフーム

D

Bouillabaisse & Deli Plate

名物！たっぷり魚介の
「和風ブイヤベース」プレート ￥1,680



巻き寿司

E

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

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 野菜ジュース付き ￥1,400



大盛りお野菜

F

Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate

農園サラダ&デリ プレート ￥1,400
野菜ジュース付き



スパイシ

G

Spicy and Medicinal Curry Plate
with Roasted Seasonal Vegetables

スパイシー薬膳カレープレート
季節野菜ロースト添え ￥1,000

DESSERT SET デザートセット

[原材料はスタッフへ]



マクロビケーキ ￥400



マクロビプリン ￥600

TAPAS タパス



¥300

ハーブ風味のピクルス

Gluten Free

Herb Pickles

雑穀コロケ 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 "Kimbap"

¥800

シラスと海老のアヒージョ スモークパプリカ風味

Seafood

Shirasu & Shrimp Ajillo, Flavored
with Smoked Paprika

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
Roasted Miura Vegetables

Gluten Free

ヴィーガン チーズタッカルビ
Deep Fried Soy meat and Roasted
Vegetables with Vegan Chesse

表示価格は税抜です

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

¥1,870

Bouillabaisse

Seafood

Gluten Free

ベジハンバーグ

メーブル粒マスタードソース ￥1,450

Gluten Free

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 ￥1,450

三浦野菜添え

Seafood

Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

国産有機玄米 北海道市川農場より ￥300

Organic Brown Rice

黒米入り酵素玄米ごはん ￥350

Fermented Brown Rice

ヴィーガンカップスープ Half ￥200/Full ￥500

Vegan Cup Soup

※ 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。

表示価格は税抜です



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 メーブ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

DESSERT SET

デザートセット [原材料はスタッフへ]



マクロビケーキ ¥400

pudding



マクロビプリン ¥600

CHAYA PLAN

チャヤプラン

¥ 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 
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 メーブ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) 
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

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

マクロビケーキ 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愉しみください。

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。