

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

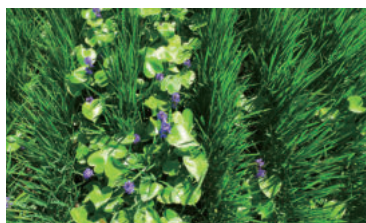


有機玄米「ゆめぴりか」 市川農場

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

燻製桜マスと春キャベツのテリーヌ

～ハーブフレーバーバルサミコソース 甘夏のピューレ～

[オレンジ・さけ] **Gluten Free**

Cherry Salmon & Cabbage Terrine with Balsamic sauce

スープ Soup

蛤と菊芋のクラムチャウダー

[大豆] **Gluten Free**

Jerusalem Artichoke Clam Chowder

メイン Main Dish

桜鯛のポワレ

～ノワゼットアンショワ 甘夏のゼストとハーブオイルパウダー～

[オレンジ] **Gluten Free**

Sea Bream Poele with Noisette Anchois

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：『宮崎県産完熟マンゴースのパフェ』[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

春野菜のパフェ

(筍と椎茸の塩麹和え、川根抹茶と酒粕のムース、桜の花のジュレ、新玉ねぎと甘酒のホイップ)

[大豆] **Gluten Free**

Spring Vegetable Parfait

スープ Soup

えんどう豆 ZEMB ペーストの甘酒ポタージュ

[アーモンド] **Gluten Free**

Pea Potage

メイン Main Dish

春野菜と山菜のアーリオ・オーリオ 玄米フェットチーネ

Gluten Free

Aglio olio of Spring Vegetable & Edible Wild Plants

又は

春野菜と山菜の Soy クリーム有機玄米リゾット

[大豆・アーモンド] **Gluten Free**

Brown Rice Risotto with Spring Vegetables & Edible Wild Plants

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：『宮崎県産完熟マンゴーのパフェ』[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.

※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(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。



チャヤマクロビ ディナー CHAYA Macrobi Dinner

¥4,125 ~

お好きなものを選ぶプリフィックス 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 [小麦・大豆・さけ] (+¥550)
(雑穀コロッケ、スモークサーモン、スーパーフードと三浦産直野菜のサラダ)
Assortied of Hors d'oeuvres
2. ヴィーガンフォアグラのロースト **Gluten Free**
~福岡県産あまおうのヴィネグレット エスプレッソシロップ~ [大豆]
Roasted Vegan Foie Gras with Strawberry Vinaigrette
3. ホワイトアスパラガスのミルフィーユ
~トリュフムース プールブランソースのアイス~ [小麦・大豆・アーモンド]
White Asparagus Millefeuille
4. 国産 天然鯖のコンフィ ~竹炭発酵 Soy バターと土佐文旦ジュレ キャビア添え~
[大豆] (+¥880) **Gluten Free**
Spanish Mackerel Confit with Soy Butter, Pmelo Jelly and Caviar

オプション Option

蛤と菊芋のクラムチャウダー [大豆] (+¥550) **Gluten Free**
Jerusalem Artichoke Clam Chowder

えんどう豆 ZEMB ペーストの甘酒ポタージュ [アーモンド] (+¥440)
Pea Potage **Gluten Free**

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. 鉄板ヴィーガンハンバーグ ~ハーブフレーバーバルサミソース~
[小麦・大豆]
Vegan Hamburg Steak with Balsamic sauce
2. メバルと蛤 春野菜のアクアパッツァ (+¥220) **Gluten Free**
Rockfish, Clam & Spring Vegetable Aqua Pazza
3. オマール海老とホタテのロティ ~春野菜と有機玄米のパエリア仕立て~
[えび] (+¥880) **Gluten Free**
Roasted Lobster & Scallop Paella Style

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:「宮崎県産完熟マンゴーのパフェ」[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.



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」をお愉しください。

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

えんどう豆 ZEMB ペーストの甘酒ポタージュ

Pea Potage

又は

蛤と菊芋のクラムチャウダー

Jerusalem Artichoke Clam Chowder

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

宮崎県産完熟マンゴーのパフェ

Mango 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]



A La Carte アラカルトメニュー

Seasonal Hors d'oeuvres 季節の前菜

えんどう豆とワイルドライスの雑穀コロquette [原材料はスタッフへ] ￥1,320
Wild Rice & Pea Maltigrains Croquette

春野菜のパフェ ￥1,430
(筍と椎茸の塩麹和え、川根抹茶と酒粕のムース、桜の花のジュレ、新玉ねぎと甘酒のホイップ) [大豆] **Gluten Free**
Spring Vegetable Parfait

ヴィーガンフォアグラのロースト ￥1,430
～福岡県産あまおうのヴィネグレット エスプレッソシロップ～ [大豆] **Gluten Free**
Roasted Vegan Foie Gras with Strawberry Vinaigrette

ホワйтアスパラガスのミルフィーユ ～トリュフムース ブールブランソースのアイス～ ￥1,650
[小麦・大豆・アーモンド] **Gluten Free**
White Asparagus Millefeuille

燻製桜マスと春キャベツのテリーヌ ～ハーブフレーバーバルサミコソース 甘夏のピュレ～ ￥1,650
[オレンジ・さけ] **Gluten Free**
Cherry Salmon & Cabbage Terriine with Balsamic sauce

国産 天然鱈のコンフィ ～竹炭発酵 Soy バターと土佐文旦ジュレ キャビア添え～ ￥2,640
[大豆] **Gluten Free**
Spanish Mackerel Confit with Soy Butter, Pmelo Jelly and Caviar

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] ￥1,650
Seafood & Mushrooms on Garden Salad with Soy Sauce Dressing

スーパーフードと三浦産直野菜のサラダ **Gluten Free** ￥1,320
Superfood & Miura Vegetable Salad

三浦野菜とテンペの温野菜サラダ [大豆] **Gluten Free** ￥1,540
Vegetable & Tempeh Hot Salad

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
Miura Vegetable Bagna Cauda

Soup スープ

本日の野菜ボウルスープ [原材料はスタッフへ] ￥880
Vegetables Soup of the Day (Half : ￥440)

えんどう豆 ZEMB ペーストの甘酒ポタージュ [アーモンド] **Gluten Free** ￥990
Pea Potage (Half : ￥550)

蛤と菊芋のクラムチャウダー [大豆] **Gluten Free** ￥1,100
Jerusalem Artichoke Clam Chowder (Half : ￥660)

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

鉄板ヴィーガンハンバーグ ～ハーブフレーバーバルサミコソース～ [小麦・大豆] ￥1,980
Vegan Hamburg Steak with Balsamic sauce

春野菜と山菜のアーリオ・オーリオ 玄米フェットチーネ **Gluten Free** ￥1,980
Aglio olio of Spring Vegetable & Edible Wild Plants

春野菜と山菜の Soy クリーム有機玄米リゾット [大豆・アーモンド] **Gluten Free** ￥1,980
Brown Rice Risotto with Spring Vegetables & Edible Wild Plants

Seafood Main Dishes 海のメインディッシュ

桜鯛のポワレ ～ノワゼットアンショワ 甘夏のゼストとハーブオイルパウダー～ **Gluten Free** ￥2,420
[オレンジ]
Sea Bream Poele with Noisette Anchois

メバルと蛤 春野菜のアクアパッツァ **Gluten Free** ￥2,420
Rockfish, Clam & Spring Vegetable Aqua Pazza

オマール海老とホタテのロティ ～春野菜と有機玄米のパエリア仕立て～ [えび] **Gluten Free** ￥2,970
Roasted Lobster & Scallop Paella Style

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。

国産 有機玄米ごはん

又は
パン

+

野菜カップスープ

又は
プチサラダ

+

本日のワイン

又は
セットドリンク

+

[Option] + ￥495
お好きなケーキ

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スのケーキは、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作った、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**

[川根抹茶 & ホワイトチョコ] KAWANE Matcha & White Chocolate [大豆・アーモンド] (198kcal)

¥ 715

[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とのロールケーキ。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。

濃厚! Kawane 抹茶と小豆のケーキ Rich! Kawane Matcha and red bean cake [大豆・アーモンド] (177Kcal) **Gluten Free**

¥ 550

甘さひかえめの小豆煮の上にはKawane 抹茶を使った抹茶ムース。さらにその上には濃い抹茶の豆乳ホイップクリームをのせ抹茶の渋みを引き出しました。

抹茶をふんだんに使った2種の抹茶クリームのお味をお楽しみ下さい。

本日のマクロビマフィン ~アーモンドミルク & 豆乳アイス添え~

¥ 550

Macrobi Muffin of the Day with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

卵やバター・ミルクなどの乳製品、白砂糖などを使わずに作った本日のマクロビマフィン。アーモンドミルクと豆乳のアイスを添えて。

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



古代小麦のブリュレパンケーキ ~川根抹茶と福岡県産あまおう エスプレッソシロップ~ ドリンク付き ¥ 1,650

Einkorn Brulee Pancakes-KAWANE Matcha & Strawberry~ [小麦・大豆・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静岡県産川根抹茶を合わせ、福岡県産あまおうと濃厚なエスプレッソシロップをアクセントに添えました。抹茶の香りやほろ苦さとみずみずしいあまおうの甘酸っぱさをお楽しみ下さい。



宮崎県産完熟マンゴーのパフェ

ドリンク付き ¥ 1,980

Mago Parfait

単品 ¥ 1,650

[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**

宮崎県産完熟マンゴーの芳醇な香りととろけるような甘さと、瀬戸内レモンジュレのキレのある酸味をお楽しみ下さい。

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) ・和紅茶 (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), Japanese Black 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。