

BUDDHA BOWL 薬膳酵素玄米のブッダボウル

※写真はイメージです



A Buddha Bowl of Seared Soy meat
大豆ミートの炙り焼きのヴィーガンブッダボウル 野菜ジュース付き ¥ 1,540

※原材料はスタッフへお尋ねください。

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 ¥ 1,760

※原材料はスタッフへお尋ねください。

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 (+¥100)



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 メープル粒マスタードソースプレート ¥ 2,300

※原材料はスタッフへお尋ねください。



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 ¥ 1,840

※原材料はスタッフへお尋ねください。



E Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate
農園サラダ&デリ プレート ¥ 1,540
野菜ジュース付き

※原材料はスタッフへお尋ねください。



F Spicy Medicinal Curry with Seasonal Roasted Vegetables & Deli
スパイシー薬膳カレー 季節野菜ロースト添えとデリのセット ¥ 1,100

※原材料はスタッフへお尋ねください。

DESSERT SET
デザートセット
※原材料はスタッフへ

cake
マクロビケーキ ¥440

pudding
マクロビプリン ¥600

TAPAS タパス



¥550
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
[小麦・大豆・りんご]

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[りんご])
Fried Potato (Herb / Homemade Ketchup)

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

本日のマクロビデリ
Macrobi Deli of the Day ※原材料はスタッフへお尋ねください。

お麩のカツレツ
Cutlet of Dried Wheat Gluten ※原材料はスタッフへお尋ねください。

大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat ※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥880
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

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 [くるみ]

ロースト三浦野菜の盛り合わせ **Gluten Free**
Roasted Miura Vegetables ※原材料はスタッフへお尋ねください。

SALAD サラダ

表示価格は税込みです



季節野菜の15品目サラダ ¥ 960
Salad of 15 Seasonal vegetables
※原材料はスタッフへお尋ねください。

サーモンとスーパーフードのパワーサラダ **Seafood** ¥ 1,070
Salmon and Super food Power Salad
※原材料はスタッフへお尋ねください。

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 ¥ 2,050
Bouillabaisse **Seafood** **Gluten Free**
[海老]

ベジハンバーグ
メープル粒マスタードソース **Gluten Free** ¥ 1,600
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce [大豆]

マグロのステーキ 和風バルサミコソース ¥ 1,600
三浦野菜添え **Seafood**
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce [小麦・大豆・ごま]

国産有機玄米 北海道市川農場より Organic Brown Rice	¥ 330
黒米入り酵素玄米ごはん Fermented Brown Rice	¥ 380
ヴィーガンカップスープ Vegan Cup Soup ※原材料はスタッフへお尋ねください。	Half ¥ 300/Full ¥ 500

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。
※ 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。

表示価格は税込みです



HEALTHY VEGETABLE COURSE

ヘルシー畑コース

¥ 2,550

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

※原材料はスタッフへお尋ねください。

DESSERT SET デザートセット ※原材料はスタッフへ



cake
マクロビケーキ ¥440



pudding
マクロビプリン ¥600

CHAYA PLAN

チャヤプラン

¥ 3,300

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

・キノアとケールのガーデンサラダ
Quinoa and Kale Garden Salad ※原材料はスタッフへ

・本日のマクロビデリ
Macrobi Deli of the Day ※原材料はスタッフへ

・スモークサーモンのマリネ **Gluten Free** 
Marinated Smoked Salmon [鮭]

温製デリ

・大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat ※原材料はスタッフへ

・お麩のカツレツ
Cutlet of Dried Wheat Gluten ※原材料はスタッフへ



ヴィーガンカップスープ

Vegan Cup Soup
※原材料はスタッフへ


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
[大豆]

・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
※原材料はスタッフへ

・マグロステーキ 和風バルサミコソース(+¥330) 
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce
[小麦・大豆・ごま]

・たっぷり魚介のブイヤベース(+¥330) **Gluten Free** 
Seafood Bouillabaisse [海老]

マクロビケーキ カフェ(おかわり自由)

Choice of Macrobiotic Cake & Cafe

※原材料はスタッフへ

 CHAYA
Natural & Wild Table

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。