

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

マグロ・ビーツ・ザクロのレッドタルタル

ココナッツの泡 マデラーの燻製ソース

[大豆・りんご] **Gluten Free**

Tuna, Beet & Pomegranate Red Tartar

スープ Soup

オマール海老のビスク

[えび] **Gluten Free**

Lobster Bisque

メイン Main Dish

太刀魚のムニエル

三浦野菜のラタトゥイユ ロメスコとピストー

[小麦・アーモンド]

Cutlass Fish Meuniere

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:『マクロビイル・フロissant』[大豆・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

夏野菜のミルフィーユ

(枝豆と川根抹茶の酒粕ムース、冬瓜とプラムの塩麹和え、梅紫蘇のジュレ、南瓜と甘酒のホイップ)

[大豆] **Gluten Free**

Summer Vegetable Millefeuille

スープ Soup

ホワイトコーンと甘酒のポタージュ

[大豆・アーモンド] **Gluten Free**

White Corn Potage

メイン Main Dish

フルーツトマトの冷製カッペリーニ ハーブオイルパウダー

[小麦]

Fruit Tomato Cold Capellini

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:『マクロビイル・フロタント』[大豆・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 [小麦・大豆] (+¥550)
(雑穀コロッケ、スズキのカルパッチョ、スーパーフードと三浦産直野菜のサラダ)
Assortrted of Hors d'oeuvres
2. サラダ・ドゥ・レギューム 庭園仕立て
ノワゼット・パッションヴィネグレット Soyヴァーテの泡 オリーブの土
[小麦・大豆・くるみ・アーモンド]
Salad De Legumes
3. 三浦野菜のシャンパンフリット 川根抹茶ムースと
紅しずくスイカのガスパチョ [小麦・大豆]
Miura Vegetable Champagne Frit
4. 雲丹ムースと三杯酢ジュレ ホワイトコーンのエスプーマ キャビア添え
[小麦・大豆] (+¥880)
Sea urchin , Vinegar Jelly & White Corn Espuma with Caviar

オプション Option

オマール海老のビスク [えび] (+¥550) **Gluten Free**
Lobster Bisque

ホワイトコーンと甘酒のポターージュ [大豆・アーモンド] (+¥440)
White Corn 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. 野菜と雑穀のヴィーガンハンバーグ
リンゴと甘酒の有機赤ワインステーキソース [小麦・大豆・りんご]
Vegan Hamburg Steak with Steak sauce
2. カサゴと季節野菜のアクアパッツァ (+¥220) **Gluten Free**
Marbled Rockfish & Seasonal Vegetable Aqua Pazza
3. 手長海老と帆立貝柱のグリル アメリケーヌとマンゴートリュフソース
[小麦・大豆・えび] (+¥880)
Grilled Dublin Bay Prawn & Scallop

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: [マクロビイル・フロタント] [大豆・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

ホワイトコーンと甘酒のポターージュ
White Corn Potage

又は

オマール海老のビスク
Lobster Bisque

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

マクロビ イル・フロタント

Macrobiotic Iles Flottantes

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

とうもろこしとワイルドライスの雑穀コロquette [原材料はスタッフへ] Wild Rice & Corn Maltigrains Croquette	¥1,320
夏野菜のミルフィーユ (枝豆と川根抹茶の酒粕ムース 冬瓜とプラムの塩麹和え 梅紫蘇のジュレ 南瓜と甘酒のホイップ) [大豆] Gluten Free	¥1,430
サラダ・ドウ・レギューム 庭園仕立て ノワゼット・パッションヴィネグレット Soyグルーテの泡 オリーブの土 [小麦・大豆・くるみ・アーモンド] Salad De Legumes	¥1,430
三浦野菜のシャンパンフリット 川根抹茶ムースと紅しずくスイカのガスパチョ [小麦・大豆] Miura Vegetable Champagne Frit	¥1,650
マグロ・ビーツ・ザクロのレッドタルタル ココナッツの泡 マデラーの燻製ソース [大豆・りんご] Gluten Free	¥1,650
雲丹ムースと三杯酢ジュレ ホワイトコーンのエスプーマ キャビア添え [小麦・大豆] Sea urchin , Vinegar Jelly & White Corn Espuma with Caviar	¥2,640

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
スーパーフードと三浦産直野菜のサラダ 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

本日の野菜ポウルスープ [原材料はスタッフへ] Vegetables Soup of the Day	¥880 (Half : ¥440)
ホワイトコーンと甘酒のポタージュ [大豆・アーモンド] Gluten Free	¥990 (Half : ¥550)
オマール海老のビスク [えび] Gluten Free	¥1,100 (Half : ¥660)

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

野菜と雑穀のヴィーガンハンバーグ リンゴと甘酒の有機赤ワインステーキソース [小麦・大豆・りんご] ¥1,980
Vegan Hamburg Steak with Steak sauce

ヴィーガンクリーミーポロネーゼ ブラウンフェットチーネ [小麦・大豆・りんご・アーモンド] ¥1,980
Vegan Bolognese

Seafood Main Dishes 海のメインディッシュ

太刀魚のムニエル 三浦野菜のラタトゥイユ ロメスコとピストー [小麦・アーモンド] ¥2,420
Cutlass Fish Meuniere

カサゴと季節野菜のアクアパッツァ **Gluten Free** ¥2,420
Marbled Rockfish & Seasonal Vegetable Aqua Pazza

雲丹とキャビアの冷製ブラウンフェットチーネ 雲丹クリームソース [大豆] **Gluten Free** ¥2,860
Sea urchin & Caviar Cold Brown Fettuccine

手長海老と帆立貝柱のグリル アメリケーヌとマンゴートリュフソース [小麦・大豆・えび] ¥2,970
Grilled Dublin Bay Prawn & Scallop

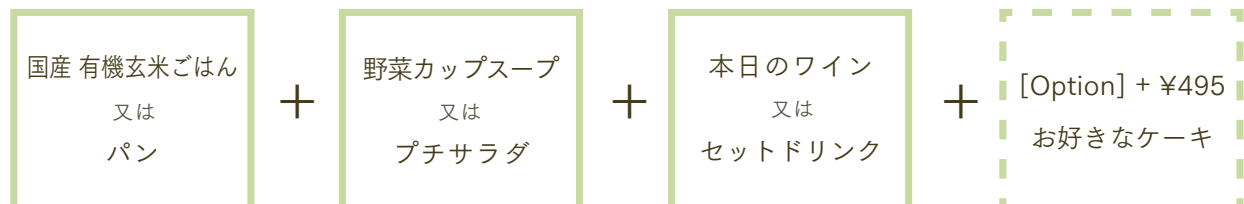
Side Order サイドオーダー

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、カロリー控えめの中から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つく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



マクロビ イル・フロタント

ドリンク付き ¥1,650

Macrobiotic Iles Flottantes [大豆・アーモンド] **Gluten Free**

単品 ¥1,320

Soy カスタードソースに浮かぶのは、ヴィーガンホワイトチョコの球体。

マンゴーとマンゴーソルベ・パッションフルーツ・和紅茶ジュレ・ヴィーガンメレンゲを忍ばせました。



ライチとフランボワーズのパフェ

ドリンク付き ¥1,540

Lychee & Raspberry Parfait

単品 ¥1,210

[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**

フレッシュライチとムース、フランボワーズソルベと Soy カスタード、

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) ・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。 ※当店キッチンで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。