

チャヤマクロビ ランチ

大地の力を宿した季節の野菜「畑」と旬の美味しい海の恵み「海」をお選び頂けるプリフィックスなコース

¥2,750 ~



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 [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)
Assortred of Hors d'oeuvres
2. 春野菜のパフェ [大豆] **Gluten Free** **Vegan**
(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)
Spring Vegetable Parfait
3. ヴィーガンフォアグラのロースト ~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** **Vegan**
Roasted Vegan Foie Gras with Strawberry Vinaigrette
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

[option] 本日の野菜カップスープ (+ ¥330) Vegetable 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 the main dish menu below.

1. 鉄板ヴィーガンハンバーグ **Vegan**
~ハーブフレーバーバルサミコソース~ [小麦・大豆]
Vegan Hamburg Steak with Balsamic sauce
2. 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
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

お飲物 Drink

裏面の「セットドリンク」よりお選びください
Please choose one drink from set drink menu.

クイックなプレートランチ [原材料はスタッフへ] お飲み物つき [裏面の「セットドリンク」よりお選びください]



マクロビプレート ¥2,310 (お飲物付き)

Macrobiotic Plate **Vegan**

ヴィーガンハンバーグ・旬の三浦野菜のグリル・サラダ・
有機玄米ごはん・スープ・お飲物



大豆ミートのフリットプレート

Deep Fried Soy Meet Plate

Vegan ¥2,200

大豆ミートのフリット~桜の花おろしソース~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



植物性 100% ヴィーガンハンバーガープレート

Vegan Hamburger Plate

Vegan ¥2,200

アボカド、雑穀パテ、トマトを
ハーブフレーバーバルサミコソースと全粒粉パンでサンド
デリ・野菜サラダ・スープ・お飲物



ガーデンサラダ&デリプレート

Garden Salad & Deli Plate

Vegan ¥2,200

ガーデンサラダ・デリ
Soy チーズトースト・スープ・お飲物

季節のおすすめ



マグロ頬肉のグリルプレート

Grilled Tuna cheek and salad Plate

¥2,420

マグロ頬肉のグリル~オーガニック赤ワイン煮込み Soy サワークリーム~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



春野菜と山菜の Soy クリーム有機玄米リゾット
Brown Rice Risotto with Spring Vegetables & Edible Wild Plants

Vegan ¥2,200

春野菜と山菜の Soy クリームリゾット・
サラダ・スープ・お飲物



パスタ&ピザプレート

Pasta & Pizza Plate

¥2,200

マクロビマルゲリータ・桜エビと蛤と春野菜のアーリオオーリオ
サラダ・スープ・お飲物

アラカルト [原材料はスタッフへ]

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

えんどう豆とワイルドライスの雑穀コロッケ ¥1,320
Wild Rice & Pea Maltigrains Croquette **Vegan**

Soy ミートの竜田揚げ ¥1,320
Deep Fried Soy Meat **Vegan**

春野菜のパフェ ¥1,430
Spring Vegetable Parfait **Vegan**

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~
Roasted Vegan Foie Gras with Strawberry Vinaigrette **Vegan**

ホワイトアスパラガスのミルフィーユ ¥1,650
~トリュフムース プールブランソースのアイス~
White Asparagus Millefeuille **Vegan**

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

国産 天然鯖のコンフィ ¥2,640
~竹炭発酵 Soy バターと土佐文旦ジュレ キャビア添え~
Spanish Mackerel Confit with Soy Butter, Pmelo Jelly and Caviar

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

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

桜鯛のポワレ ¥2,420
~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~
Sea Bream Poele with Noisette Anchois

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

ランチセット **お好きなアラカルト +¥1,100**

Lunch Set

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 + セット
ドリンク

ランチコース・ワンプレートにプラスできます!

Option for Lunch Course & One Plate

[原材料はスタッフへ]

mini smoo-thie wine
本日のミニスムージー ¥440 ワイン(赤/白) ¥550
cake pudding
お好きなケーキ ¥495 お好きなプリン ¥605

Vegan Cake Set

ケーキセット

お得!

[平日 14:00 - 21:15(L.O) / 土日祝 14:00 - 17:00]



お好きな「マクロビオティック ケーキ」と「ドリンク」

(葉山マクロビプリン は+¥110 にてケーキセットでお楽しみ頂けます。)

¥1,000

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)
[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

¥715
¥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&ココ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ナナ風味の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~

¥550

Seasonal Macrobiotic Pound Cake with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

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ご一緒に。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パウンドケーキ。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。

Set Drink

セットドリンク

ケーキセットやデザートセット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)

※ 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。

Vegan Special Dessert

スペシャル デザート

[15:00 - 21:15(L.O)]



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~

Einkorn Brulee Pancakes~KAWANE Matcha & Strawberry~

¥1,650 (ドリンクつき)

¥1,320 (単品)

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。
[小麦・大豆・アーモンド]



宮崎県産完熟マンゴーのパフェ

Mago Parfait

¥1,980 (ドリンクつき)

¥1,650 (単品)

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。
[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**