

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] (+¥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)
Assortred of Hors d'oeuvres
2. 夏野菜のミルフィーユ [大豆] **Gluten Free** **Vegan**
(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)
Summer Vegetable Millefeuille
3. サラダ・ドゥ・レギューム 庭園仕立て [小麦・大豆・くるみ・アーモンド] **Vegan**
ノゼット・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
Salad De Legumes
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

[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. 野菜と雑穀のヴィーガンハンバーグ **Vegan**
リング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. 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
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
[原材料はスタッフへ]



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〜焦がしネギスイートチリソース〜
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物
[原材料はスタッフへ]



植物性 100% 大豆ミートの炙り焼きバーガープレート

Roasted Soy Meat Hamburger Plate

Vegan ¥2,200

大豆ミートの炙り焼き、トマト、
フリルレタスを豆乳マヨと全粒粉パンズでサンド。
フライドポテト・サラダ・スープ・お飲物
[原材料はスタッフへ]



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
[原材料はスタッフへ]

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〜ハーブバルサミコとラタトゥイユ〜
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物
[原材料はスタッフへ]



ヴィーガンクリーミーボロネーゼ ブラウンフェットチーネ

Vegan Bolognese

Vegan ¥2,200

ヴィーガンクリーミーボロネーゼ・
サラダ・スープ・お飲物
[原材料はスタッフへ]



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
Sea urchin & Caviar Cold Brown Fettuccine

¥2,860

雲丹とキャビアの冷製ブラウンフェットチーネ・
サラダ・スープ・お飲物
[原材料はスタッフへ]

アラカルト

とうもろこしとワイルドライスの雑穀コロッケ ¥1,320
Wild Rice & Corn Maltigrains Croquette **Vegan** [原材料はスタッフへ]

大豆ミートのフリット スイートチリソース ¥1,320
Deep Fried Soy Meat **Vegan** [原材料はスタッフへ]

夏野菜のミルフィーユ [大豆] ¥1,430
Summer Vegetable Millefeuille **Vegan** **Gluten Free**

サラダ・ドゥ・レギューム 庭園仕立て ¥1,430
[小麦・大豆・くるみ・アーモンド]
Salad De Legumes **Vegan**

三浦野菜のシャンパンフリット 川根抹茶ムースと ¥1,650
紅しずくスイカのガスパチョ [小麦・大豆]
Miura Vegetable Champagne Frit **Vegan**

マグロ・ビーツ・ザクロのレッドタルタル ¥1,650
ココナツの泡 マデラーの燻製ソース **Gluten Free**
Tuna, Beet & Pomegranate Red Tartar [大豆・りんご]

雲丹ムースと三杯酢ジュレ ¥2,640
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

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

フルーツマトの冷製カッペリーニ ハーブオイルパウダー ¥1,980
Fruit Tomato Cold Capellini **Vegan** [小麦]

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

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

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]



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。

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パナラ風味の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~

¥ 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つく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] (262 kcal)

¥ 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

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



マクロビ イル・フロタント

Macrobiotic Iles Flottantes

¥ 1,650 (ドリンクつき)

¥ 1,320 (単品)

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。

[大豆・アーモンド] **Gluten Free**



ライチとフランボワーズのパフェ

Lychee & Raspberry Parfait

¥ 1,540 (ドリンクつき)

¥ 1,210 (単品)

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。

[大豆・オレンジ・くるみ・アーモンド] **Gluten Free**