

A LA CARTE アラカルト



DEEP FRIED MENU 揚げ物

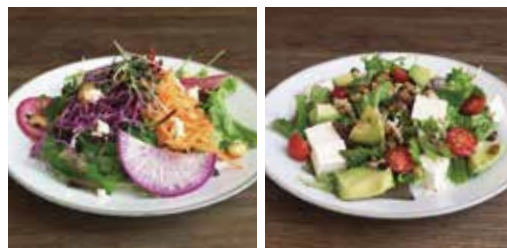
- 人気 NO. 1 ! 大豆ミートの唐揚げ ¥ 550
 Best Seller! Deep Fried Soy Meat ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。
- フライドポテト (ローズマリー / スパイシー) ¥ 550
 Fried Potato (Rosemary / Spicy)
- 野菜と雑穀のコロケ (1 個) 季節のソース ¥ 330
 Vegetable & Multigrain Croquette Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。
- お麩のカツレツ (2 枚) 季節のソース ¥ 330
 Crumbed and Deep Fried "Fu" Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

SALED サラダ

- お豆と雑穀の 20 品目サラダ (Full) ¥ 960 / (Half) ¥ 550
 20 varieties Salad of Beans and Multigrain Gluten Free [大豆・くるみ]
- アボカドと豆腐のグレインサラダ (Full) ¥ 1,000 / (Half) ¥ 600
 Avocado & Tofu Grain Salad Gluten Free [大豆・くるみ]

選べるドレッシング Choice of Dressing
 ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

- 本日のドレッシング / フレンチドレッシング Gluten Free
 Dressing of the Day / French Dressing



OTHERS その他

- 北海道産 有機玄米ご飯【ゆめぴりか】 ¥ 330
 Organic Brown Rice "Yumepirika" of Hokkaido
- 酵素玄米ご飯 ¥ 380
 Enzyme Brown Rice
- 本日のヴィーガンスープ (Cup) ¥ 330 / (Bowl) ¥ 550
 Vegan Soup of the Day ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

GUILT FREE DESSERT

安心・安全な！ギルトフリー（罪悪感の無い）デザート

表示価格は税込です



CHAYA Açai Bowl

CHAYAアサイーボウル Gluten Free

古代米ナッツグラノーラとフレッシュフルーツ、Soy グルト、チアシードのハワイアンボウル。
[原材料はスタッフへ]

単品：¥900
ドリンクつき：¥1,270



CHAYA Spirulina Green Bowl

CHAYAスピルリナグリーンボウル Gluten Free

スピルリナ、フレッシュフルーツ、Soy グルト、ヘンプシードのスーパーフードグリーンボウル。
[原材料はスタッフへ]

単品：¥900
ドリンクつき：¥1,270



Einkorn Pancake with Chocolate Custard Cream and Amazake Strawberry Sauce

古代小麦アインコーンパンケーキ

～チョコカスタードと甘酒ストロベリーソース～

古代小麦アインコーンはソフトグルテンのため、消化が容易で胃腸に優しく消化力が高いのが特徴です。
Soy グルトとチアシードのソースも絡めてお召し上がりください。[原材料はスタッフへ]

単品：¥1,300
ドリンクつき：¥1,570

CAKE SET

Cake Set ケーキセット

¥ 1,012

ケーキとドリンクのセット。下記より好きなケーキとセットドリンクをお選びください。
(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)

Please choose cake and beverage from the menu below. (Hayama Macrobi Pudding +¥110)

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスドリンク・穀物コーヒー

CHAYA サラシア ティー・選べるハーブティー (+¥143)

Coffee, Japanese Black Tea, Bancha, Rice Drink, Grain Coffee, CHAYA Salacia Tea, Herbal Tea (+ ¥ 143)



CAKE

葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding [大豆・アーモンド] (198 kcal) Gluten Free

[川根抹茶&ホワイトチョコ] KAWANE Matcha & White Chocolate

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビプリンをお楽しみください。

¥ 715

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

米粉や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。フレッシュ苺と共に。

¥ 605

季節のマクロビパウンドケーキ 豆乳アイス添え Seasonal Macrobi Pound Cake with Soy Milk 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」、オリジナルソースとご一緒に。
詳細はスタッフへ。

¥ 550

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)

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。

¥ 616

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

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。

¥ 572

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)

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。

¥ 605

本日のマクロビ焼き菓子 ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~

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

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日の焼き菓子。豆乳アイスを添えて。

¥ 550

※ 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。

※ 写真はイメージです。 ※ 当店メニューを製造するキッチン、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

2019.09.01 SHIO