

## 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 アメリカーナ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  
アメリカーナ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 ]



## 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**

[ 和紅茶&有機オレンジ ] Japanese Black Tea & Organic Orange [大豆・オレンジ・アーモンド](117kcal)  
[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

¥ 693  
¥ 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。

### 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] (160Kcal/別ソース10kcal) **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、さっぱりとした味です。ラズベリーのソースと共に召し上がりください。

### 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** ¥ 605

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ほいっぷ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。

### 米粉のクラシックショコラ Rice flour Classique Chocolat [大豆・アーモンド] (311 kcal) **Gluten Free** ¥ 550

米粉を使用しているにもかかわらず、濃厚でしっとりとした食感のチョコレートケーキに仕上がりました。温めたケーキとアイスの相性は抜群です。グルテンフリーのデザート、是非お試しください。

### 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。

# 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スルベ・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**

# 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。

# Afternoontea

アフタヌーンティー

[ 14:00 - 17:00 ]



# Seasonal Afternoontea Menu

¥3,520

## スイーツ セレクション

- ・瀬戸内レモンの Soyレアチーズケーキ
- ・グルテンフリー マクロビバターサンド
- ・白桃のコンポートと Soyカスタード ~フランボワーズソース~
- ・川根抹茶とモリンガのクリームブリュレ
- ・ライチと Soyフロマージュのミニパフェ

・古代小麦スコーン  
~塩キャラメルソース~

- ・アーモンドミルク&豆乳バニラアイス  
~マンゴームース~

## セイボリー セレクション (タルティーヌ3種)

- ・天然ベビーロブスターとフルーツマト ~竹炭アボカドムース~
- ・マグロとビーツのレッドタルタル ~発酵豆乳バター~
- ・ロースト野菜と Soyフロマージュディップ

## ドリンク

(全種類 90分おかわり自由)

- ・有機コーヒー ・和紅茶 ・抹茶入り煎茶
- ・釜炒り茶 ・黄金ほうじ茶
- ・CHAYA サラシアティー ・ミントティー
- ・ジンジャーレモンティー
- ・カモミールティー ・ローズヒップティー
- ・オレンジジュース ・アップルジュース
- ・ライスドリンク

原材料はスタッフへお尋ね下さい。  
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出下さい。