

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)
- 野菜と雑穀のコロッケ (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。

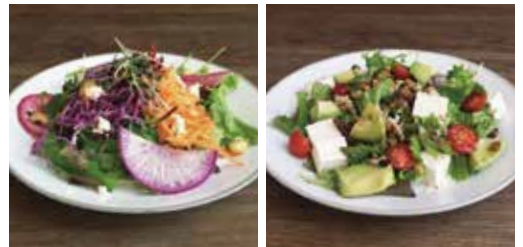
SALED サラダ

- 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。
店頭で古代小麦パンケーキミックス粉の販売もしております。[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 Macrobiotic Pudding +¥110)

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・抹茶入り静岡煎茶・釜炒り茶・黄金茎ほうじ茶・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, Shizuoka Green Tea Sencha Matcha Blend, Green Tea Special Roast Kamairi,
Roasted Tea Houjicha, Rice Drink, Grain Coffee, CHAYA Salacia Tea, Herbal Tea (+ ¥ 143)



CAKE

葉山マクロビリン HAYAMA Macrobiotic Pudding [大豆・オレンジ・アーモンド] (117kcal) Gluten Free

[和紅茶&有機オレンジ] Japanese Black Tea & Organic Orange

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビリンをお楽しみください。

¥ 693

瀬戸内レモンのSoyレアチーズケーキ Setouchi Lemon Soy Rare Cheese Cake [大豆・アーモンド] (160Kcal/別ソース10kcal) 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、さっぱりとした味です。ラズベリーのソースと共に召し上がってください。

¥ 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) Gluten Free

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。

¥ 605

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

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。

¥ 550

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~

Macrobiotic Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Milk Ice Cream [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