

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]



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**

[エスプレッソほうじ茶&無花果] Roasted Green Tea & Fig [大豆・アーモンド](124kcal)

¥ 693

[スーパーフード] Super Food [大豆・アーモンド]

¥ 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がください。

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ぶ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。

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**



NEW

シャインマスカットと Soy フロマーージュのパフェ

Shine Muscat Parfait

¥ 1,980 (ドリンクつき)

¥ 1,650 (単品)

冷たく爽やかな口当たりの赤ぶどうのグラニテとシャインマスカット、Soy フロマーージュ、パタフライピージュレのマリアージュをお楽しみ下さい。

[大豆・りんご・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

¥3,850

スイーツ セレクション

- ・和栗のモンブラン
- ・グルテンフリー マクロビバターサンド
- ・無花果のコンポートと和紅茶 Soy カスタード
- ・川根抹茶とモリンガのクリームブリュレ
- ・シャインマスカットと Soy フロマー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 & 豆乳バニラアイスと焼きりんご ~シナモン Soy バターソース~

セイボリー セレクション (タルティーヌ3種)

- ・天然海老のロースト ~カボチャ甘酒ムース~
- ・アトランティックサーモンのタルタル ~発酵豆乳バター~
- ・季節野菜のロースト ~ Soy フロマーージュムース~

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。