

# BUDDHA BOWL 薬膳酵素玄米のブッダボウル

※写真はイメージです



ヴィーガン  
**A**

**Buddha Bowl of Seared Soy meat**  
大豆ミートの炙り焼きのヴィーガンブッダボウル ¥ 1,540

野菜ジュース付き  
※原材料はスタッフへお尋ねください。



スペシャル  
**B**

**Tuna Steak and Smoked Salmon Buddha Bowl**  
マグロステーキとスモークサーモンのブッダボウル  ¥ 1,760

野菜ジュース付き  
※原材料はスタッフへお尋ねください。



スペシャル  
**C**

**Macrobi Gapao Rice**  
マクロビガパオライス 野菜ジュース付き ¥ 1,760

※原材料はスタッフへお尋ねください。

## PLATE 国産有機玄米使用のプレート

※国産有機玄米ごはんを黒米入り酵素玄米ごはんに変更できます (+¥100)



贅沢  
**D**

**Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with Maple and Whole-grain Mustard Sauce**  
名物！たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」と  
ベジハンバーグ メープル粒マスタードソースプレート  ¥ 2,300

※原材料はスタッフへお尋ねください。



シーフード  
**E**

**Bouillabaisse & Deli Plate**  
名物！たっぷり魚介の  
「和風ブイヤベース」プレート  ¥ 1,840

※原材料はスタッフへお尋ねください。



大盛りお野菜  
**F**

**Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate**  
農園サラダ&デリ プレート ¥ 1,540

野菜ジュース付き  
※原材料はスタッフへお尋ねください。



スパイス  
**G**

**Macrobiotic Butter Chicken Curry**  
マクロビバターチキンカレー ¥ 1,200

[大豆]

**DESSERT SET**  
デザートセット  
※原材料はスタッフへ

  
マクロビケーキ ¥440

  
マクロビプリン ¥600

## TAPAS タパス



雑穀コロッケ 自家製カツソース添え ¥ 550  
**Multi-Grain Croquette with Homemade Cutlet Sauce**  
[小麦・大豆・りんご]

お麩のカツレツ ¥ 550  
**Cutlet of Dried Wheat Gluten**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

蓮根と牛蒡の柚子ゴマ和え ¥ 550  
**Lotus root & Burdock seasoned with Yuzu Sesame sauce**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

ハーブ風味のピクルス  ¥ 650  
**Herb Flavored Pickles**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

大豆ミートの唐揚げ ヴィーガンタルタルソース添え  
**Deep Fried Soy Meat with Vegan Tartar sauce**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。 Mサイズ ¥ 550  
Lサイズ ¥ 690

マクロビフリット3種盛り合わせ ¥ 880  
**Assorted 3 kinds Macrobi Fritto**  
※内容はスタッフにお尋ねください。

フライドポテト  ¥ 650  
(ハーブ風味/自家製ケチャップ添え トリュフ風味)  
**French Fries Herb Flavor/Truffle flavor with Homemade Ketchup**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

スモークサーモンのマリネ   ¥ 780  
**Marinated Smoked Salmon** [鮭]

小エビとシラスのアヒージョ ¥ 880  
**Prawn & Whitebait Ajillo (Garlic Sauce)**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。 **バケット Baguette** ¥ 250

カーリーケールと茸の温製 モデナバルサミコ ¥ 880  
**Warm Curly kale & Mushroom with Modena Balsamic Vinegar**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

ロースト三浦野菜盛り合わせ ¥ 880  
**Mixed Roasted Miura Vegetables**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

おすすめ前菜盛り合わせ ¥ 980  
**Mixed Roasted Miura Vegetables**  
※内容はスタッフにお尋ねください。

## SALAD サラダ

表示価格は税込みです



季節野菜の15品目サラダ ¥ 960  
**Salad of 15 Seasonal vegetables**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

サーモンとスーパーフードのパワーサラダ  ¥ 1,070  
**Salmon and Super food Power Salad**  
※原材料はスタッフへお尋ねください。

## MAIN DISH メインディッシュ



たっぷり魚介の和風ブイヤベース ¥ 2,050  
**Bouillabaisse**  

[海老]  
ベジハンバーグ  
メープル粒マスタードソース  ¥ 1,600  
**Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce** [大豆]

マグロのステーキ 和風バルサミコソース ¥ 1,600  
三浦野菜添え   
**Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce**  
[小麦・大豆・ごま]

国産有機玄米 北海道市川農場より Organic Brown Rice	¥ 330
黒米入り酵素玄米ごはん Fermented Brown Rice	¥ 380
ヴィーガンカップスープ Vegan Cup Soup ※原材料はスタッフへお尋ねください。	Half ¥ 300/Full ¥ 500

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。  
※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

表示価格は税込みです



## HEALTHY VEGETABLE COURSE

ヘルシー畑コース

¥ 2,550

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り  
ベジハンバーグ メーブル粒マスタードソース **Gluten Free**  
国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米・ドリンク

Vegetables Antipasto, Veggie-Hamburg, Organic Brown Rice  
or Fermented Brown Rice with Black rice, Drink

※原材料はスタッフへお尋ねください。

## DESSERT SET デザートセット ※原材料はスタッフへ



cake  
マクロビケーキ ¥440



pudding  
マクロビプリン ¥600

## CHAYA PLAN

チャヤプラン

¥ 3,300

乾杯ドリンク

Toast Drink

選べる前菜3種盛り合わせ

Assorted of Antipasto

冷製デリ

- ・キノアとケールのガーデンサラダ  
Quinoa and Kale Garden Salad ※原材料はスタッフへ
- ・本日のマクロビデリ  
Macrobi Deli of the Day ※原材料はスタッフへ
- ・スモークサーモンのマリネ **Gluten Free**   
Marinated Smoked Salmon [ 鮭 ]

温製デリ

- ・大豆ミートのから揚げ  
Deep Fried Soy Meat ※原材料はスタッフへ
- ・お麩のカツレツ  
Cutlet of Dried Wheat Gluten ※原材料はスタッフへ



ヴィーガンカップスープ

Vegan Cup Soup  
※原材料はスタッフへ

選べるメイン

Choice of Main

- ・ベジハンバーグ メーブル粒マスタードソース **Gluten Free**  
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce  
[ 大豆 ]
- ・スパイシー薬膳カレー 季節野菜ロースト添え  
Spicy Vegetable Curry with Seasonal roast vegetables  
※原材料はスタッフへ
- ・マグロステーキ 和風バルサミコソース(+¥330)   
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce  
[ 小麦・大豆・ごま ]
- ・たっぷり魚介のブイヤベース(+¥330) **Gluten Free**   
Seafood Bouillabaisse [ 海老 ]

マクロビケーキ カフェ(おかわり自由)

Choice of Macrobiotic Cake & Cafe

※原材料はスタッフへ



# MENU



## CHAYA NATURAL & WILD TABLE

Natural (体や環境にやさしい)  
Wild (野生・自然の力を宿した食材)  
をテーマに、世界中のスパイスや調理法を取り入れた  
CHAYA マクロビの世界をお楽しみください。

## OUR SPECIAL



有機玄米「ゆめぴりか」市川農場

北海道は旭川市。大雪山の伏流水で育まれた西神楽の水田で  
有機栽培米を育てる市川農場の市川範之さん。  
当店では市川さんが丹精込めて育てた、有機JAS認定の玄米を使用しています。