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 Seafood ¥ 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 Seafood ¥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 Seafood ¥ 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

Macrobiotic Garden Plate
マクロビ　ガーデンプレート ¥ 1,680
野菜ジュース付き
※原材料はスタッフへお尋ねください。

スパイシー G

Macrobiotic Butter Chicken Curry
マクロビバターチキンカレー ¥ 1,400
サラダ付き［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］

お麸のカツレツ ¥ 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 Gluten Free ¥ 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 Gluten Free ¥ 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 Seafood Gluten Free ¥ 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。

表示価格は税込みです

SALAD サラダ

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 Seafood ¥ 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 Seafood Gluten Free
［海老］

ベジハンバーグ
メープル粒マスタードソース Gluten Free ¥ 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
三浦野菜添え Seafood ¥ 1,600
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 ¥ 330
Organic Brown Rice

黒米入り酵素玄米ごはん ¥ 380
Fermented Brown Rice

ヴィーガンカップスープ Half ¥ 300/Full ¥ 500
Vegan Cup Soup
※原材料はスタッフへお尋ねください。

※ 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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

2019.09.01. HBY

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 メープ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

- **キヌ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 Seafood
  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
- **お麸のカツレツ**
  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 メープル粒マスタードソース** Gluten Free
  Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce
  ［大豆］
- **マクロビ バターチキンカレー**
  Macrobiotic Butter Chicken Curry
  ※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)** Seafood
  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
  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

CHAYA
Natural & Wild Table

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愉しみください。

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。