

BOWL

国産有機玄米使用

※国産有機玄米を黒米入り酵素玄米に変更できます(+100円)

※写真はイメージです



アイズ
A

SEARED SOY MEAT VEGAN BOWL 大豆ミート炙り焼のビーガンボウル

香ばしく炙ったソイミートとサラダ、デリ、ロースト野菜を添えたブッダボウル
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,580



スペシャル
B

STEWED TUNA WITH BALSAMIC SAUCE MACROBIOTICS BOWL マグロのほほ肉の煮込みのマクロビボウル

バルサミコソースで煮込んだマグロ、サラダ、デリ、ロースト野菜を添えたマクロビボウル
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,680



スペシャル
C

SMOKE SALMON WITH AVOCADO MACROBIOTICS BOWL スモークサーモンとアボカドのマクロビボウル

スモークサーモンとアボカド、サラダ、デリ、ロースト野菜を添えたマクロビボウル
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,680

CURRY



スパイス
D

MACROBIOTIC BUTTER CHICKEN CURRY マクロビバターチキンカレー

ヴィーガンワード金賞受賞！サラダ、ロースト野菜、ピクルス付。あとはオリジナルトッピングで
※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,580

PLATE



スペシャル
E

VEGGIE-HAMBURG WITH MAPLE MUSTARD SAUCE ベジハンバーグ メープルマスタードソース プレート ¥ 1,680

オリジナルベジハンバーグに粒マスタードソース、サラダ、デリのついた贅沢プレート
※原材料はスタッフへお尋ねください。



スペシャル
F

BOUILLABAISSE JAPANESE STYLE 和風ブイヤーベースプレート ¥ 2,080

和だしの効いた、名物！ブイヤーベースとサラダ、デリのついた贅沢プレート
※原材料はスタッフへお尋ねください。



野菜大盛
G

ASSORTED MACROBI MEAL PLATE ボリューム満点！マクロビガーデンプレート ¥ 1,880

野菜をたくさん使った、身体にうれしいプレート。いろんな味が楽しめます
※原材料はスタッフへお尋ねください。



贅沢
H

BOUILLABAISSE JAPANESE STYLE & VEGGIE-HAMBURG PLATE 贅沢三味！和風ブイヤーベースとベジハンバーグプレート ¥ 2,650

ブイヤーベースとベジハンバーグ！両方楽しめる贅沢プレート
※原材料はスタッフへお尋ねください。

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。

大豆ミートの唐揚げ ヴィーガンタルタルソース添え ¥ 550
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)
Herbal Flavor/Homemade Ketchup
※原材料はスタッフへお尋ねください。

季節のロースト野菜盛り合わせ ¥ 880
Assorted Roasted Seasonal Vegetables
※原材料はスタッフへお尋ねください。

ハーブ風味の自家製ピクルス ¥ 580
Herbal Flavor Home made Pickles
※原材料はスタッフへお尋ねください。

本日のマクロビデリプレート ¥ 480
Macrobiotic Deli of the Day
※原材料はスタッフへお尋ねください。

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 ¥ 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



和風ブイヤーベース ¥ 2,680
Bouillabaisse Japanese Style [海老]

ベジハンバーグ ¥ 1,680
メープル粒マスタードソース
Veggie-Hamburg with Maple Mustard Sauce [大豆]

マグロのステーキ 和風バルサミコソース ¥ 1,680

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
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。

CHAYA PLAN

チャヤプラン

¥ 3,600

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
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
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)
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce
[小麦・大豆・ごま]

・和風ブイヤベース(+¥500)
Bouillabaisse Japanese Style [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。