

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

SOY MEAT SAUTEED WITH GINGER VEGAN BOWL
大豆ミートジンジャーソテービーガンボウル **Vegan** ¥ 1,580

ジンジャー風味にソテーした、大豆ミート、デリ、ロースト野菜とを添えたビーガンボウル
野菜ジュース付き [大豆・小麦・胡麻]



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 ¥ 1,680

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 [大豆・小麦・胡麻]



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 ¥ 1,680

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 [大豆・胡麻]

CURRY



スパイス
D

MACROBIOTIC BUTTER CHICKEN CURRY
マクロビバターチキンカレー **Vegan** ¥ 1,580

ヴィーガンアワード金賞受賞! サラダ、ロースト野菜、ピクルス付。
[大豆]

PLATE



スペシャル
E

VEGGIE-HAMBURG WITH MAPLE MUSTARD SAUCE
ベジハンバーグ マープルマスタードソース プレート **Vegan** ¥ 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
[大豆・胡麻]



スペシャル
F

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

和だしの効いた、名物! ブイヤベースとサラダ、デリのついた贅沢プレート
[エビ・カニ・大豆・胡麻]



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 **Vegan** ¥ 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
[大豆・小麦・胡麻・りんご]



贅沢
H

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

ブイヤベースとベジハンバーグ! 両方楽しめる贅沢プレート
[エビ・胡麻]

日替わりのデリ、ドレッシング等でアレルギーが変わりますので、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい 表示価格は税込みです

TAPAS タパス



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

お麩のカツレツ **Vegan** ¥ 550
Cutlet of Dried Wheat Gluten
[小麦・大豆・りんご]

大豆ミートの唐揚げ ヴィーガンタルタルソース添え **Vegan**
Deep Fried Soy Meat with Vegan Tartar sauce
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 **Vegan** ¥ 880
Assorted 3 kinds Macrobi Fritto
[小麦・大豆・りんご]

フライドポテト ¥ 650
(ハーブ風味/自家製ケチャップ添え) **Vegan**
Herbal Flavor/Homemade Ketchup
[ケチャップ・りんご]

季節のロースト野菜盛り合わせ **Vegan** ¥ 880
Assorted Roasted Seasonal Vegetables
[大豆]

ハーブ風味の自家製ピクルス **Vegan** ¥ 580
Herbal Flavor Home made Pickles

本日のマクロビデリプレート **Vegan** ¥ 480
Macrobiotic Deli of the Day

SALAD サラダ



季節野菜の15品目サラダ **Vegan** ¥ 960
Salad of 15 Seasonal vegetables

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

MAIN DISH メインディッシュ



和風ブイヤベース ¥ 2,680
Bouillabaisse Japanese Style [エビ]

ベジハンバーグ ¥ 1,680
メープル粒マスタードソース **Vegan**
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 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	¥ 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、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
日替わりのデリ、ドレッシング等でアレルギーが変わりますので、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい



HEALTHY VEGETABLE COURSE

ヘルシー畑コース **Vegan**

¥ 2,500

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
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



PANCAKE COURSE

パンケーキコース

¥ 3,500

前菜3種盛り合わせ
Assorted of Antipasto

メイン
Main Dish
・ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce
[大豆]

デザート
Dessert
ヴィーガン古代小麦アイコンパンケーキ&フルーツ
Vegan Ancient Wheat pancake&Fruits
[小麦・アーモンド・キウイ・オレンジ・バナナ]

食後ドリンク
After-Meal Drink
オーガニックコーヒー又は和紅茶
organic Coffee or Japanese Blak Tea



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。

CHAYA PLAN

チャヤプラン

¥ 3,800

乾杯ドリンク

Toast Drink



前菜3種盛り合わせ
Assorted of Antipasto

・キノアとケールのガーデンサラダ
Quinoa and Kale Garden Salad

・本日のマクロビデリ
Macrobi Deli of the Day

・大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat

ヴィーガンカップスープ
Vegan Cup Soup

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
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 [大豆]

・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]

マクロビケーキ カフェ(おかわり自由)
Choice of Macrobiotic Cake & Cafe

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。