

# 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



ヴィーガン  
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**

¥ 1,480

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  
[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

¥ 1,580

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  
[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

¥ 1,580

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  
[大豆・りんご・胡麻]

# CURRY



スパイス  
D

## VEGAN SOY CUTLET CURRY

### ヴィーガンSoyカツカレー **Vegan**

¥ 1,480

サクサクのSOYミートカツとスパイスヴィーガンカレー  
[大豆・小麦]

# PLATE



スペシャル  
E

## SOY-HAMBURG WITH JAPANESE STYLE ONION SAUCE

### Soyハンバーグ 和風オニオンソース プレート **Vegan** ¥ 1,580

オリジナルSoyハンバーグに和風オニオンソース、サラダ、デリのついた贅沢プレート  
[小麦・大豆・胡麻]



スペシャル  
F

## VEGAN NANBAN PLATE WITH SOY MEAT

### Soyミートのヴィーガン南蛮プレート **Vegan**

¥ 1,580

ヴィーガン仕立てのSoyミート南蛮  
[大豆・小麦・りんご・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**

¥ 1,780

野菜をたくさん使った、身体に美味しいプレート。いろんな味が楽しめます  
[大豆・小麦・胡麻・りんご]

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  
[小麦・大豆] 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**  
French Fries(Harbal Flavor/Homemade Ketchup)  
[小麦・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

Harbal Flavor Home made Pickles

### 本日のマクロビデリプレート **Vegan** ¥ 480

Macrobiotic Deli of the Day

### ファラフェル Soyグルトソース添え **Vegan** ¥ 580

Falafel with Soy Gult  
[大豆・りんご]

# 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



### Soyハンバーグ 和風オニオンソース **Vegan** ¥ 1,680

SOY-Hamburg with Japanese Style Onion Sauce  
[小麦・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  
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお尋ねください

コースのラストオーダーは20:30とさせていただきます



# HEALTHY & BEAUTY ヘルシー & ビューティーメニュー

「旬食材」×「スーパーフード」で、カラダの中からビューティーケア。



healthy vegetable course

ヘルシー畑コース **Vegan**

季節の前菜6種盛り

Soyハンバーグ 和風オニオンソース

国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米・ドリンク

Vegetables Antipasto, SoyHamburg, Organic Brown Rice or  
Fermented Brown Rice with Black rice, Drink

¥2,500



## 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

・キヌ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

・Soyハンバーグ 和風オニオンソース **Vegan**  
SoyHamburg Steak with Japanese Style Onion Sauce  
[小麦・大豆]

・ヴィーガンSoyカツカレー **Vegan**  
Vegan SOY Cutlet Curry  
[大豆・小麦]

・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]

マクロビスイーツ&カフェ(おかわり自由)

Choice of Macrobiotic Sweets & 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。