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 野菜ジュース付き ¥ 1,540

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 野菜ジュース付き Seafood ¥ 1,760

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 C
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

シーフード D
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

大盛りお野菜 E
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

スパイシー F
Spicy Medicinal Curry
with Seasonal Roasted Vegetables & Deli
スパイシー薬膳カレー 季節野菜ロースト添え
とデリのセット ¥ 1,100

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

TAPAS タパス

¥550

ハーブ風味のピクルス Gluten Free
Herb Pickles

雑穀コロッケ　自家製カツソース添え
Multi-Grain Croquette with Homemade Cutlet Sauce

皮付きフライドポテト 北海道産「マチルダ」ポテト使用 Gluten Free
（ハーブ風味 / 自家製ケチャップ添え）
Fried Potato (Herb / Homemade Ketchup)

スモークサーモンのマリネ Seafood Gluten Free
Marinated Smoked Salmon

本日のマクロビデリ
Macrobi Deli of the Day

お麩のカツレツ
Cutlet of Dried Wheat Gluten

大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat

川根抹茶入り有機玄米巻き寿司
Organic Brown Rice Sushi Roll with Kawane Matcha

¥880

シラスと海老のアヒージョ スモークパプリカ風味 Seafood Gluten Free
Shirasu & Shrimp Ajillo,Flavored
with Smoked Paprika

小柳さんのカーリーケールと茸の温かいサラダ
クルミとモデナバルサミコ Gluten Free
Koyanagi Farm Curly Kale & Mushroom Hot Salad
with Walnut & Balsamic Sauce

ロースト三浦野菜の盛り合わせ Gluten Free
Roasted Miura Vegetables

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

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

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

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

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 Seafood
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce

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

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。　※ メニューの原材料はスタッフへおたずねください。
※ 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

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

・本日のマクロビデリ［スタッフにお訪ねください］
Macrobi Deli of the Day

・スモークサーモンのマリネ Gluten Free Seafood
Marinated Smoked Salmon

温製デリ

・大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat

・お麩のカツレツ
Cutlet of Dried Wheat Gluten

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 Gluten Free
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce

・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

・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

・たっぷり魚介のブイヤベース(+¥330) Gluten Free Seafood
Seafood Bouillabaisse

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

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。