

チャヤマクロビ ランチ

大地の力を宿した季節の野菜「畑」と旬の美味しい海の恵み「海」をお選び頂けるプリフィックスなコース

¥2,750 ~



前菜 Hors d'oeuvre

お好きな料理をお選びください。

Please choose one from the hors d'oeuvre menu below.

1. TEPPAN MENU [原材料はスタッフへ] (+¥550)
(雑穀コロッケ、カツオのコンフィ、キヌアと三浦産直送野菜のサラダ)
Assorted of Hors d'oeuvres
2. 秋野菜のパフェ [大豆] **Gluten Free**
(蒸しナスとなめこの塩麹和え、カボチャと酒粕のムース、イチジクとチアシードのジュレ、ユリ根と甘酒のホイップ)
Autumn Vegetable Parfait
3. スモーク秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ~克蘭ベリーソース~
[アーモンド] **Gluten Free**
Smoked Pacific Saury & Eggplant Terrine with Cranberry sauce
4. トリュフ香るカツオのコンフィ ~有機醤油ヴィネグレットと Soy チーズムース~
[小麦・大豆・りんご・カシューナッツ]
Bonito Confit with Organic Soy Sauce Vinaigrette & Soy Cheese Mousse

[option] 本日の野菜カップスープ (+ ¥330) Vegetable Cup Soup of the Day

メイン Main Dish

お好きな料理をお選びください。

Please choose one from the main dish menu below.

1. 鉄板ベジタブルハンバーグ
~キノコの赤ワインデミグラスソース Soy サワークリーム添え~ [小麦・大豆]
Vegetable Hamburg Steak with Mushroom Demi-glaze sauce
2. 真鯛のソテー ~葡萄バルサミコソース~ **Gluten Free**
Sauteed Sea Bream with Grape Balsamic sauce
3. オマール海老とホタテのソテー **Gluten Free**
~オーガニック白ワインとエシャロットピネガーソース~ [えび] (+¥880)
Sauteed Loster & Scallop with Organic White Wine & Shallot Vinegar sauce

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]
Organic Brown Rice or Baguette

お飲物 Drink

裏面の「セットドリンク」よりお選びください
Please choose one drink from set drink menu.

クイックなワンプレート [原材料はスタッフへ] お飲み物つき [裏面の「セットドリンク」よりお選びください]



マクロビプレート ¥2,310 (お飲物付き)

Macrobiotic Plate

ベジタブルハンバーグ・旬の三浦野菜のグリル・サラダ・
有機玄米ごはん・スープ・お飲物



Soy ミートの竜田揚げプレート

Deep Fried Soy Meat Plate

¥2,200

Soy ミートの竜田揚げ~塩麹タルタル~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



ビッグマクロバーガープレート

Big Macro Burger Plate

¥2,200

アボカド、雑穀パテ、トマトを
キノコの赤ワインデミグラスソースと特製パンズでサンド
デリ・野菜サラダ・スープ・お飲物



ガーデンサラダ&デリプレート

Garden Salad & Deli Plate

¥2,200

ガーデンサラダ・デリ
Soy チーズトースト・スープ・お飲物

季節のおすすめ



マグロ頬肉のグリルプレート

Grilled Tuna cheek and salad Plate

¥2,420

マグロ頬肉のグリル~酒粕 Soy カルボナーラソース~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



宮城県産 金華銀鮭のソテー プレート

Sauteed Silver Salmon Plate

¥2,420

金華銀鮭のソテー~キノコおろし黒酢ソース~
サラダ・有機玄米ごはん・スープ・お飲物



マクロビイタリアンプレート

Macrobiotic Italian Plate

¥2,200

マクロビ マルゲリータピザ・キノコのアーリオオーリオパスタ・
サラダ・スープ・お飲物

アラカルト [原材料はスタッフへ]

- キヌアと三浦産直送野菜のサラダ ¥1,320
Quinoa & Miura Vegetable Salad
- カボチャとワイルドライスの雑穀コロッケ ¥1,320
Wild Rice & Pumpkin Maltigrains Croquette
- Soy ミートの竜田揚げ ¥1,320
Deep Fried Soy Meat
- 秋野菜のパフェ ¥1,430
Autumn Vegetable Parfait
- キノコと Soy チーズのベニエ ¥1,430
~モリンガ塩添え~
Mushroom & Soy Cheese Beignet with Moringa Salt
- スモーク秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ¥1,650
~克蘭ベリーソース~
Smoked Pacific Saury & Eggplant Terrine with Cranberry sauce
- トリュフ香るカツオのコンフィ ¥1,760
~有機醤油ヴィネグレットと Soy チーズムース~
Bonito Confit with Organic Soy Sauce Vinaigrette & Soy Cheese Mousse
- 鉄板ベジタブルハンバーグ ¥1,980
~キノコの赤ワインデミグラスソース Soy サワークリーム添え~
Vegetable Hamburg Steak with Mushroom Demi-glaze sauce
- ポルチーニ茸の雑穀玄米リゾット ¥1,980
~トリュフ添え~
Porcini Brown Rice Risotto
- たっぷりシーフードのアーリオオーリオ タリアテッレ ¥2,200
(玄米パスタ+¥220) Seafood Ario Orlio Tagliatelle
- 真鯛のソテー ~葡萄バルサミコソース~ ¥2,200
Sauteed Sea Bream with Grape Balsamic sauce
- オマール海老とホタテのソテー ¥2,970
~オーガニック白ワインとエシャロットピネガーソース~
Sauteed Loster & Scallop with Organic White Wine & Shallot Vinegar sauce

ランチセット **お好きなアラカルト +¥1,100**
Lunch Set

上記のアラカルトメニューとセットでお楽しみいただけます

国産有機玄米ごはん
又は
パン + 野菜
カップスープ + セット
ドリンク

ランチコース・ワンプレートにプラスできます!
Option for Lunch Course & One Plate

[原材料はスタッフへ]

mini smoo-thie wine
本日のミニスムージー ¥440 ワイン(赤/白) ¥550

cake pudding
お好きなケーキ ¥495 お好きなプリン ¥605

Vegan Cake Set

ケーキセット

お得!

[平日 14:00 - 21:15(L.O) / 土日祝 14:00 - 17:00]



お好きな「マクロビオティック ケーキ」と「ドリンク」

(葉山マクロビプリン (有機三年番茶と焼きりんご・10種のスーパーフード) は+¥110にてケーキセットでお楽しみ頂けます)

¥1,000

葉山マクロビプリン HAYAMA Macrobiotic Pudding **Gluten Free**

[有機三年番茶と焼きりんご] Organic Roasted Green Tea & Baked Apple [大豆・りんご・アーモンド](157kcal)
[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

¥693
¥693

卵や乳製品、白砂糖を使わずにつくったギルトフリープリン。なめらか食感&コクの秘密はアーモンドミルクとヘンプパウダー。

米粉の苺ショートケーキ Gluten Free Strawberry Short Cake [大豆・アーモンド] (324 kcal) **Gluten Free**

¥605

米粉やたかきび粉を使ったグルテンフリースポンジに、苺をたっぷり使ったムースとバニラ風味の2層をサンドし、トップには苺ソースを。フレッシュ苺と合わせてどうぞ。

季節のマクロビパウンドケーキ ~アーモンドミルク&豆乳アイス添え~

Seasonal Macrobiotic Pound Cake with Almond Milk Soy Gelato [原材料はスタッフへ]

¥550

葉山アトリエで丁寧に作った季節のマクロビパウンドケーキに、相性の良い「アーモンドミルクと豆乳のアイス」とオリジナルソースを一緒に。詳細はスタッフへ。

和栗のモンブランロールケーキ Japanese Chestnut Rolled Cake [小麦・大豆・オレンジ・くるみ・りんご・アーモンド] (262 kcal)

¥616

和栗入り豆乳ホイップクリームのロールケーキ。和栗でつくったマロンペーストを絞り、キャラメルがけのマロンとチョコグラノーラをトッピング。

季節の Soy ティラミス Seasonal Soy Tiramisu [原材料はスタッフへ]

¥572

葉山アトリエのパティシエ考案、チャヤマクロビ自慢の季節のティラミス。グルテンフリーのスポンジを使用し、さっぱりと仕上げています。詳細はスタッフへ。

アーモンドミルク&豆乳バニラアイス Almond Milk Soy Gelato [大豆・アーモンド] **Gluten Free**

¥385

卵・乳製品・白砂糖を使わずにつくったアーモンドミルク豆乳アイス。

Set Drink

セットドリンク

ケーキセットやデザートセットのお飲み物は下記よりお選びください。

- ・有機 コーヒー (ホット/アイス) ・有機 紅茶 (ホット/アイス) ・有機 三年番茶 (ホット/アイス) ・有機 穀物 コーヒー (ホット/アイス) [小麦] ・フレッシュミントティー (ホット)
- ・生姜入り梅干しょうゆ番茶 (+¥110) (ホット) [小麦・大豆] ・CHAYA サラシア ティー (ホット/アイス) ・ハーブティー ラベンダーアップル (+¥220) (ホット) [りんご] ・ハーブティー ローズ&ベリー (+¥220) (ホット)

Organic Coffee (Hot/Iced), Organic Tea (Hot/Iced), Organic Roasted Green Tea (Hot/Iced), Organic Grain Coffee (Hot/Iced), Fresh Mint Tea (Hot), Umesho Bancha with Ginger (+ ¥110) (Hot), CHAYA Salacia Tea (Hot/Iced), Lavender Apple Herbal Tea (+ ¥220) (Hot), Rose & Berry Herbal Tea (+ ¥220) (Hot)

※ 当店で、国産有機玄米を使用しております。 ※ 価格は全て消費税率 (標準) 10% の税込表示です。 ※ 当店キッチンには小麦を含むメニューを製造しています。
※ 原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し出ください。

Vegan Special Dessert

スペシャル デザート

[15:00 - 21:15(L.O)]



古代小麦パンケーキ

~焼きりんごとシナモン Soy バターソース~

Einkorn Pancakes~Baked Apples & Cinnamon Soy Butter Sauce

¥1,650 (ドリンクつき)

¥1,320 (単品)

全ての小麦の原種と言われるアインコーン小麦にシナモン Soy バターソースの焼きりんごと豆乳バニラアイス・ラムレーズンを合わせました。香るラムがちょっぴり大人の味わいです。
[小麦・大豆・りんご・アーモンド]



シャインマスカットと

Soy レアチーズムースのパフェ

Shine Muscat & Soy Rare cheese Mousse Parfait

¥1,980 (ドリンクつき)

¥1,650 (単品)

みずみずしいシャインマスカットと濃厚な Soy レアチーズムースのマリアージュをお楽しみ下さい。

[小麦・大豆・りんご・オレンジ・アーモンド]