

Healthy & Beauty

食べてきれいになる、オーガニックな生き方。

- 8 Philosophy -

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYA マクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

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。



北海道の広大な大地で育てられています。



水田には、綺麗な水でしか生息しない絶滅危惧種指定のミズアオイの花が咲いています。



海 コース

Seafood Course

¥ 3,960

海に囲まれた日本ならではの、旬の美味しい海の恵みを
季節の食材と楽しめる、海コースです。

アミューズ Amuse

旬の魚介のカクテル

[原材料はスタッフへ]

Seasonal Seafood Cocktail

前菜 Hors d'oeuvre

スモーク秋刀魚と焼きナスのテリーヌ

～クランベリーソース～

[アーモンド] **Gluten Free**

Smoked Pacific Saury & Eggplant Terrine with Cranberry sauce

スープ Soup

安納芋のポタージュ ～フレーバーパールバルサミコ～

(温製 又は 冷製)

[アーモンド] **Gluten Free**

Sweet Potato Potage
Hot or Cold

メイン Main Dish

たっぷりシーフードのアーリオオーリオ タリアテッレ

[小麦・えび] (玄米パスタ+¥220)

Seafood Ario Orio Tagliatelle

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューよりお好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは：『シャインマスカットと Soy レアチーズムースのパフェ』[小麦・大豆・りんご・オレンジ・アーモンド]に変更できます。(+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



畑 コース

Vegetable Course [Vegan]

¥3,410

季節のお野菜、大地の力を宿した「食材の力」を楽しめる、
ベジタリアンな畑コースです。

アミューズ Amuse

自然栽培野菜のバーニャカウダ

[原材料はスタッフへ]

Wild Craft Vegetable Bagna Cauda

前菜 Hors d'oeuvre

秋野菜のパフェ

(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)

[大豆] **Gluten Free**

Autumn Vegetable Parfait

スープ Soup

栗のポタージュ ～コンソメジュレとマロングラッセ～

(温製 又は 冷製)

Gluten Free

Chestnut Potage
Hot or Cold

メイン Main Dish

ポルチーニ茸の雑穀玄米リゾット ～トリュフ添え～

[大豆・アーモンド] **Gluten Free**

Porcini Brown Rice Risotto

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Bread

好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは、『シャインマスカットと Soy レアチーズムースのパフェ』[小麦・大豆・りんご・オレンジ・アーモンド]に変更できます。(+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



チャヤマクロビ デイナー CHAYA Macrobi Dinner

¥4,125 ~

お好きなものを選べるプリフィックス コースです。
アミューズ Amuse

本日の一口オードブル [原材料はスタッフへ]
Petit Hors-d'oeuvre of the Day

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 3種盛合せ [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)
Assortied of Hors d'oeuvres
2. キノコと Soy チーズのベニエ
~モリンガ塩添え~ [小麦]
Mushroom & Soy Cheese Beignet with Moringa Salt
3. 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

オプション Option

安納芋のポタージュ ~フレーバーパールバルサミコ~
温製 又は 冷製 [アーモンド] (+¥550) **Gluten Free**
Sweet Potato Potage Hot or Cold

栗のポタージュ ~コンソメジュレとマロングラッセ~
温製 又は 冷製 (+¥440) **Gluten Free**
Chestnut Potage Hot or Cold

本日の野菜カップスープ [原材料はスタッフへ] (+¥330)
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 main dishes 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ビネガーソース~ [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

お好きなケーキとお飲物 Dessert & Drink

デザートメニューより

お好きなケーキとお飲物をお選びください

ケーキは: [シャインマスカットと Soy レアチーズムースのパフェ] [小麦・大豆・りんご・オレンジ・アーモンド]に変更できます。 (+¥550)

Please choose one Vegan cake & drink from Dessert Menu.



スペシャル デイナー

Special Dinner

¥7,700

旬の素材とフレンチの技法を存分に活かした
スペシャルメニューで「フレンチマクロビ」をお楽しみください。

アミューズ Amuse

旬の食材を使った一口オードブル

Seasonal Special Amuse

畑の前菜 Vegetable Hors d'oeuvre

季節の野菜のオードブル

Seasonal Vegetable Hors d'oeuvre

海の前菜 Seafood Hors d'oeuvre

季節の魚介のオードブル

Seasonal Seafood Hors d'oeuvre

スープ Soup

栗のポタージュ ~コンソメジュレとマロングラッセ~

温製 又は 冷製 Chestnut Potage Hot or Cold

又は

安納芋のポタージュ ~フレーバーパールバルサミコ~

温製 又は 冷製 Sweet Potato Potage Hot or Cold

メイン Main Dish

下記よりお好きなメインを1品お選びください。

Please choose one from main dishes menu below.

畑のメイン Vegetarian Main Dish

ベジタブルハンバーグ

Vegetable Hamburg

海の前菜 Seafood Main Dish

旬のお魚料理

Seasonal Fish

国産 有機玄米ごはん [ごま] 又は パン [小麦]

Organic Brown Rice or Baguette

デザート Dessert

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

お飲み物 Drink

セットドリンクメニューより1品お選びください。

Please choose one from set drink menu

2日前までにご予約を頂くと、メインディッシュをご要望に応じて
ご用意させていただきます。詳しくはスタッフまで。

[コースの原材料はスタッフへお尋ねください]



※写真はイメージです。※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(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。

A La Carte アラカルトメニュー

Seasonal Hors d'oeuvres 季節の前菜

カボチャとワイルドライスの雑穀コロケ [原材料はスタッフへ] ¥1,320
Wild Rice & Pumpkin Maltigrains Croquette

秋野菜のパフェ
(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) [大豆] **Gluten Free** ¥1,430
Autumn Vegetable Parfait

キノコと Soy チーズのベニエ ~モリンガ塩添え~ [小麦] ¥1,430
Mushroom & Soy Cheese Beignet with Moringa Salt

スモーク秋刀魚と焼きナスのテリーヌ ~クランベリーソース~ [アーモンド] **Gluten Free** ¥1,650
Smoked Pacific Saury & Eggplant Terrine with Cranberry sauce

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~ ¥1,760
[小麦・大豆・りんご・カシューナッツ]
Bonito Confit with Organic Soy Sauce Vinaigrette & Soy Cheese Mousse

Hors d'oeuvres 定番の前菜

魚介、きのこ、ひじきのソヴァージュサラダ 醤油ドレッシング [小麦・大豆] ¥1,650
Seafood & Mushrooms on Garden Salad with Soy Sauce Dressing

キヌアと三浦産直送野菜のサラダ **Gluten Free** ¥1,320
Quinoa & Vegetable Salad

三浦野菜とテンペの温野菜サラダ [大豆] **Gluten Free** ¥1,540
Vegetable & Tempeh Hot Salad

三浦野菜のバーニャカウダ [大豆・りんご・アーモンド] **Gluten Free** ¥2,640
Miura Vegetable Bagna Cauda

Soup スープ

本日の野菜ポウルスープ [原材料はスタッフへ] ¥880
Vegetables Soup of the Day (Half : ¥440)

栗のポタージュ ~コンソメジュレとマロングラッセ~ 温製 又は 冷製 **Gluten Free** ¥990
Chestnut Potage Hot or Cold (Half : ¥550)

安納芋のポタージュ ~フレーバーパールバルサミコ~ 温製 又は 冷製 [アーモンド] **Gluten Free** ¥1,100
Sweet Potato Potage Hot or Cold (Half : ¥660)

Vegetable Main Dishes [Vegan] 畑のメインディッシュ

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] ￥1,980
Vegetable Hamburg Steak with Mushroom Demi-glaze sauce

ポルチーニ茸の雑穀玄米リゾット ～トリュフ添え～ [大豆・アーモンド] **Gluten Free** ￥1,980
Porcini Brown Rice Risotto

Seafood Main Dishes 海のメインディッシュ

たっぷりシーフードのアーリオオーリオ タリアテッレ (玄米パスタ+¥220) [小麦・えび] ￥2,200
Seafood Ario Orio Tagliatelle

真鯛のソテー ～葡萄バルサミコソース～ **Gluten Free** ￥2,200
Sauteed Sea Bream with Grape Balsamic sauce

オマール海老とホタテのソテー ～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] ￥2,970
Sauted Loster & Scallop with Organic White Wine & Shallot Vinegar sauce **Gluten Free**

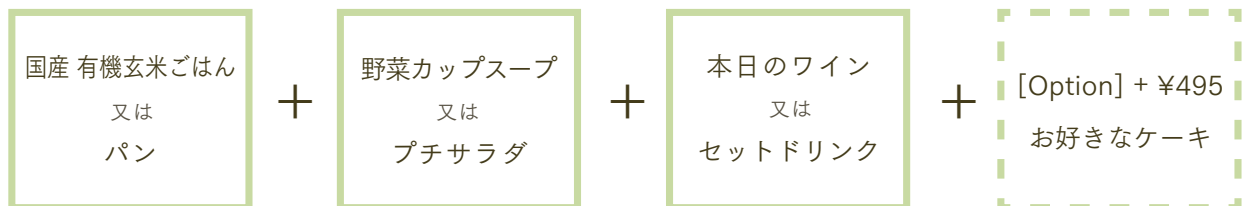
Side Order サイドオーダー

国産 有機玄米ごはん [ごま] ￥330
Organic Brown Rice

パン [小麦] ￥330
Baguette

ディナーセット Dinner Set **お好きなアラカルト + ¥1,210**

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。



Plus 1,210 yen to above each a la carte menu, you can enjoy organic brown rice or baguette, vegetable cup soup of the day or small green salad, and one drink or wine of the day.

※ 写真はイメージです。※ 当店では、国産有機玄米を使用しております。 ※ 価格は全て消費税(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。

Dessert

Vegan Cake ケーキ



チャヤ マクロビオティックスのケーキは、卵、バターや生クリーム等の乳製品、白砂糖を一切使用していません。素材にこだわり丁寧につくった、カロリー控えめのからだにやさしいケーキです。

[主な原材料]



国産小麦粉



有機豆乳



メイプルシロップ



米飴



菜種油



寒天



葛

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](157 kcal)

¥ 693

[10種のスーパーフード] 10 kinds of Super Foods [大豆・アーモンド]

¥ 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~ [原材料はスタッフへ]

¥ 550

Seasonal Macrobiotic Pound Cake with Almond Milk Soy Gelato

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。

Vegan Special Dessert スペシャル デザート



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~ ドリンク付き ¥1,650

Einkorn Pancakes~Baked Apples & Cinnamon Soy Butter Sauce [小麦・大豆・りんご・アーモンド] 単品 ¥1,320

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。



シャインマスカットと Soy レアチーズムースのパフェ ドリンク付き ¥1,980

Shine Muscat & Soy Rare cheese Mousse Parfait 単品 ¥1,650

[小麦・大豆・りんご・オレンジ・アーモンド]

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。

Set Drink セットドリンク コース 及びセットメニュー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)

※写真はイメージです。※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(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。