


# FOOD MENU

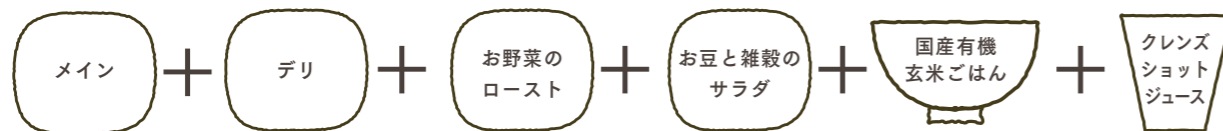
表示価格は税抜です



人気 No.1  
**A** Today's Main & Deli Plate  
日替りメイン & デリプレート  
(クレンズショットジュースつき)

お選びください  
Please choose one from below.

Vegan	マクロビメイン	¥ 1,380
Fish	お魚メイン 	¥ 1,480
With Soup & Desert	スープ&デザート付き	¥ 1,650



大盛りお野菜  
**B** SALAD & DELI  
Beans & Multigrain Salad and Deli Plate  
お豆と雑穀の  
20品目サラダ&デリプレート  
¥ 1,250

たっぷりサラダを食べたい方に。手作りドレッシングでお召し上がりください。



ヘルシーランチ  
**C** HEALTHY LUNCH  
Organic Brown Rice Sushi Roll Plate with Salad, Deli & Vegan Soup  
有機玄米の巻き寿司プレート  
¥ 1,250  
野菜ローストのサラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き

アボカド、切干煮、大葉が入った玄米巻き寿司。  
甘辛いかば焼きソースが味の決め手！

※ 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。 ※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。



パスタ  
**D** PASTA

Salmon and Mushroom Amazake Tomato Sauce Pasta with mini Salad  
サーモンときのこの甘酒トマトソースパスタ ¥ 1,250  
ミニサラダつき



カレー  
**E** CURRY

Shrimp and Avocado Spicy Curry with mini Salad  
エビとアボカドのスパイシーカレーライス ¥ 1,250  
ミニサラダつき



玄米ボウル  
**F** BROWN RICE BOWL

Brown Rice Bowl of the Day with mini Salad  
本日の玄米ボウル ¥ 1,250  
ミニサラダつき

写真は一例です。内容はスタッフまでお尋ねください。

## TOPPING

全てのお料理にトッピングできます。  
Varieties of toppings are available.

酵素玄米に変更 +¥ 100  
Enzyme Brown Rice

アボカド1/4個 +¥ 100  
Avocado 1/4

塩サバのグリル +¥ 300  
Grilled Salted Mackerel

本日のヴィーガンスープ +¥ 200  
Vegan Soup of the Day

大盛りサラダ +¥ 300  
Large Portion Salad

本日のデリ100g +¥ 300  
Deli of the Day

## SET DRINK

+ ¥300

Organic Coffee オーガニックコーヒー (Hot / Iced)

CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (Hot / Iced)

Rice Drink ライスドリンク (Hot / Iced)

Organic Grain Coffee オーガニック穀物コーヒー (Hot / Iced)

+ ¥500 Herbs Tea ハーブティー

Lavender Apple ラベンダーアップル (Hot)

Rose & Berry ローズ&ベリー (Hot)



## 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。

### CONCEPT

チャヤ マクロビオティックスは、江戸時代から伝わる葉山の老舗料亭「日影茶屋」から誕生しました。肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を提供しています。

## SPECIAL INGREDIENTS

### 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。



市川農場の市川範之さん。



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。

### 自然栽培 野菜

自然栽培とは、農薬や肥料・除草剤に頼らず、土や根、作物を自然の形で活かすことで、作物が本来持っている生命力を引き出して 行う農業のこと。私たちは、自然栽培をはじめとした『循環型農業』を応援しています。

### 栄養士 監修

旬の新鮮な食材を使用し、栄養バランスにも気を配ったメニュー展開をしています。

### 三浦 野菜

神奈川県は鎌倉・三浦半島でとれた、季節のおいしさがギュッとつまんだ野菜たち。新鮮な野菜は味が濃く、カラフルで見た目も楽しいのが特徴。珍しい品種に出会えるのも、魅力のひとつです。

### 酵素 玄米

有機玄米を静岡県産黒玄米、小豆、塩と共に炊き上げています。もちもちの食感と滋味あふれる味わいが特徴です。