

# FOOD MENU



人気NO.1!  
**A** MACROBI PLATE

Choice of Macrobi Main Plate  
 選べる **¥1,520**  
 マクロビメインプレート **スープ・デザート付き ¥1,700**  
 ・雑穀コロッケ ・お麩のカツレツ ・大豆テンペのカツレツ お好きなメインお選びください。



玄米ボウル  
**B** BUDDA BOWL

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce & Soup  
 マグロホホ肉グリルのブッダボウル **¥1,485**  
 バルサミコソース スープつき   
 マグロ、サラダ、デリ、お野菜のローストが乗ったブッダボウル。  
 さっぱりとしたバルサミコソースが味の決め手!



大盛りお野菜  
**C** SALAD & DELI

Beans & Multigrain Salad & Deli Plate  
 お豆と雑穀の20品目サラダ  
 & デリプレート **¥1,375**  
 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〜  
**D** SUSHI ROLL

Organic Brown Rice Sushi Roll Plate with Salad, Deli & Vegan Soup  
 有機玄米の巻き寿司プレート **¥1,375**  
 お野菜のローストサラダ、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!



トマト  
**E** 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 **¥1,375**  
 ミニサラダつき   
 優しい甘みの甘酒がソースのポイント



スパイシー  
**F** CURRY

Multigrain Croquette & Roasted Vegetable Spicy Curry with Mini Salad  
 雑穀コロッケとお野菜ローストの  
 スパイシーカレー **¥1,375**  
 ミニサラダつき  
 食べ応え抜群の雑穀コロッケとカレーの黄金コンビ!



お魚  
**G** FISH PLATE

Grilled Salted Mackerel Plate  
 塩サバ **¥1,630**  
 グリルのプレート **スープ・デザート付き ¥1,810**

CUSTOMIZE

カスタマイズ!

あなた好みのカスタム、いかが?  
 Customize according to your preference

酵素玄米に変更 +¥110  
 Enzyme Brown Rice

アボカド1/4個 +¥110  
 Avocado 1/4

塩サバのグリル +¥330  
 Grilled Salted Mackerel

本日のヴィーガンスープ +¥220  
 Vegan Soup of the Day

大盛りサラダ +¥330  
 Large Portion Salad

本日のデリ +¥330  
 Deli of the Day

SET DRINK

+ ¥330 Organic Coffee オーガニックコーヒー (Hot / Iced)      Rice Drink ライスドリンク (Hot / Iced)  
 CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (Hot / Iced)      Organic Grain Coffee オーガニック穀物コーヒー (Hot / Iced)

+ ¥550 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。