

A SET ¥ 1,600

APPETIZER 前菜

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

MAIN メイン

(下記3品より1品お選びください)



CURRY

Multigrain Croquette & Roasted Vegetable Spicy Curry
雑穀コロケとお野菜ローストの
スパイシーカレー [小麦・大豆]

食べ応え抜群の雑穀コロケとカレーの黄金コンビ!



NOODLES

Macdobiotic Chilled Chinese noodles & 7 toppings with Black vinegar Sanbaizu Sauce
~ Bamboo Charcoal Low-carb Noodles ~
マクロビ冷し中華7菜 黒三杯酢ソース
~竹炭低糖質麺~

[小麦・大豆・りんご・ごま]

炙りソイミートとお野菜たっぷりの、さっぱり食べられる黒三杯酢ソース。
竹炭低糖質麺を使用。



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 ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。
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!

TOPPING MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+¥110 本日のヴィーガンスープ+¥220 アボカド1/4個+¥110
 Fermented Brown Rice +¥110 Vegan Soup of the Day +¥220 Avocado 1/4 +¥110
 大盛サラダ+¥330 塩サバのグリル+¥330 本日のデリ+¥330
 Extra-large portion Salad +¥330 Grilled Salted Mackerel +¥330 Deli of the Day +¥330

DRINK ドリンク

Organic Coffee (HOT/ICED) ・ Japanese Black Tea ・ Orange Juice

有機コーヒー (HOT/ICED) ・ 和紅茶 (HOT/ICED) ・ オレンジジュース [オレンジ]

B SET ¥ 1,800

APPETIZER 前菜

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

MAIN メイン

(下記3品より1品お選びください)



MACROBI PLATE

Choice of Macrobi Main Plate
選べる マクロビメインプレート

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

・雑穀コロケ ・お昼のカツレツ ・大豆テンペのカツレツ お好きなメインお選びください。



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
バルサミコソース スープつき 

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

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!



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 ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

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。

TOPPING MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+¥110 本日のヴィーガンスープ+¥220 アボカド1/4個+¥110
 Fermented Brown Rice +¥110 Vegan Soup of the Day +¥220 Avocado 1/4 +¥110
 大盛サラダ+¥330 塩サバのグリル+¥330 本日のデリ+¥330
 Extra-large portion Salad +¥330 Grilled Salted Mackerel +¥330 Deli of the Day +¥330

DRINK ドリンク

Organic Coffee (HOT/ICED) ・ Japanese Black Tea ・ Orange Juice

有機コーヒー (HOT/ICED) ・ 和紅茶 (HOT/ICED) ・ オレンジジュース [オレンジ]



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。

HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース



¥ 3,500

ひよこ豆のフムスとクレンズショットジュース

Chickpea Hummus & Cleanse Shot Juice
[小麦・大豆]

前菜2種盛り合わせ

Assorted of Antipasto
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

エビとアボカド、大豆テンペの抹茶タルタルソース

Shrimp, Avocado & Tempeh Matcha Tartar Sauce
[えび・りんご・大豆]

夏野菜と牡蠣のエピス アヒージョ

～カロチーナオイルと三浦野菜を使って～
Summer Vegetables & Oyster Epice in Garlic Sauce
～ Carotino Oil & Miura Vegetables～
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

魚介のブイヤベース

Seafood Bouillabaisse
[えび]

国産有機玄米ご飯 または 黒米入り酵素玄米ご飯

Organic Brown Rice or Enzyme Brown Rice

マクロビデザート

Macrobiotic Dessert

ドリンク

Drink

セットドリンクよりお選びください
Please Choose one from Set Drink Menu

CAFE PLAN

カフェプラン



¥ 2,970

乾杯ドリンク

Toast Drink

前菜3種盛り合わせ

Assorted of Antipasto
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

選べるメイン

Choice of Main

ケールとアボカドのヴィーガンタコライス Gluten Free

Vegan Taco Rice of Kale & Avocado

雑穀コロッケとお野菜ローストのスパイシーカレーライス

Multigrain Croquette & Roasted Vegetable Spicy Curry
[小麦・大豆]

マクロビ冷中華7菜 黒三杯酢ソース ～竹炭低糖質麺～

Macdobiotic Chilled Chinese noodles & 7 toppings
with Black vinegar Sanbaizu Sauce ～ Bamboo Charcoal Low-carb Noodles～
[小麦・大豆・りんご・ごま]

マグロホホ肉のブッダボウル seafood バルサミコソース

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce
[小麦・りんご・大豆・ごま]

お好きなケーキ

Choice of Cake

カフェ(おかわり自由)

Cafe (Free refills)