

PLATE SET

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4品より1品お選びください)



MAIN & SALAD DELI PLATE

Choice of Main & Salad Deli Plate

選べるメイン&サラダデリプレート ¥ 1,800

ショットジュース付き

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

・雑穀コロッケ ・お麩のカツレツ ・塩サバのグリル (Seafood) (+¥110)
お好きなメインお選びください。



BUDDHA 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 ¥ 1,800

バルサミコソース スープ付き (Seafood)

※ 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!



CURRY

Multigrain Croquette & Roasted Vegetable Spicy Curry & Deli

雑穀コロッケとお野菜ローストの ¥ 1,600

スパイシーカレー デリつき [小麦・大豆]

食べ応え抜群の雑穀コロッケとカレーの黄金コンビ!



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 ¥ 1,600

お野菜のローストサラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

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 アボカド1/4個+¥110 お麩のカツレツ(1枚)+¥165 本日のヴィーガンスープ+¥220
Fermented Brown Rice +¥110 Avocado 1/4 +¥110 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥165 Vegan Soup of the Day +¥220

サラダ+¥220 本日のデリ+¥220 蒸し海老 +¥330 塩サバのグリル+¥330
Salad +¥220 Deli of the Day +¥220 Steamed shrimp +¥330 Grilled Salted Mackerel +¥330

雑穀のコロッケ (1個)+¥330 フリードリンク +¥110 ※テイクアウトもOK
Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥330 Free Drink +¥110 ※TakeOutFree

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]

A LA CARTE

表示価格は税込です



DEEP FRIED MENU 揚げ物

人気 NO.1! 大豆ミートの唐揚げ ¥ 550

Best Seller! Deep Fried Soy Meat ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

フライドポテト (ローズマリー/スパイシー) ¥ 550

Fried Potato (Rosemary / Spicy)

野菜と雑穀のコロッケ (1個) 季節のソース ¥ 330

Vegetable & Multigrain Croquette Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

お麩のカツレツ (2枚) 季節のソース ¥ 330

Crumbed and Deep Fried "Fu" Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

SALED サラダ

お豆と雑穀の 20 品目サラダ (Full) ¥ 960 / (Half) ¥ 550

20 varieties Salad of Beans and Multigrain (Gluten Free) [大豆・くるみ]

アボカドと豆腐のグレインサラダ (Full) ¥ 1,000 / (Half) ¥ 600

Avocado & Tofu Grain Salad (Gluten Free) [大豆・くるみ]

選べるドレッシング Choice of Dressing

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

本日のドレッシング / フレンチドレッシング (Gluten Free)

Dressing of the Day / French Dressing



OTHERS その他

北海道産 有機玄米ご飯【ゆめぴりか】 ¥ 330

Organic Brown Rice "Yumepirika" of Hokkaido

酵素玄米ご飯 ¥ 380

Enzyme Brown Rice

本日のヴィーガンスープ (Cup) ¥ 330 / (Bowl) ¥ 550

Vegan Soup of the Day ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



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。

エビとアボカドの抹茶タルタルソース

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

秋野菜と牡蠣のエピス アヒージョ
～カロチンオイルと三浦野菜を使って～

Autumn 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]

マグロホホ肉のブッダボウル バルサミコソース seafood

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)