

[平日限定 お得なランチ] WEEKDAY LUNCH

¥ 1,100 ~



[11:00 - 14:00]

あなた好みのカスタム、いかが？

CUSTOMIZE ACCORDING TO YOUR PREFERENCE

今日はどのプレート？！

A ~ D

の中から
おひとつ、
お選びください

+

何をトッピングする？！

酵素玄米に変更 +¥110	お麩のカツレツ(1枚) +¥165
アボカド1/4個 +¥110	雑穀のコロッケ (1個) +¥330
本日のヴィーガンスープ + ¥220	塩サバのグリル +¥330
サラダ +¥220	蒸し海老 +¥330
本日のデリ +¥220	フリードリンク +¥110
	※テイクアウトもOK

+

大盛りできます！



・玄米ご飯
大盛り無料です！

+

DRINK



バーカウンターより、
好きなドリンク
1杯どうぞ

=



あなただけの
スペシャルランチ、
できました



人気NO.1

A

MAIN PLATE

Choice of Main Plate
選べるメインプレート

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

☆おすすめトッピング！ 本日のデリ+ヴィーガンスープ
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



人気

C

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

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！

☆おすすめトッピング！ 本日のデリ+お麩のカツレツ
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



人気

B

BUDDHA BOWL

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce
マグロホホ肉グリルのブッダボウル
バルサミコソース + ¥110

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！

☆おすすめトッピング！ 玄米ご飯大盛り+ヴィーガンスープ
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



人気

D

CURRY

Multigrain Croquette & Roasted Vegetable Spicy Curry with Deli
雑穀コロッケとお野菜ローストのスパイシーカレー
デリつき

食べ応え抜群の雑穀コロッケとカレーの黄金コンビ！

☆おすすめトッピング！ 蒸し海老+アボカド
※ 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
～カロチーナ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 パルサミソース 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)