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。

お好きなメインお選びください。

・雑穀コロッケ　・お麸のカツレツ　・塩サバのグリル Seafood **(＋¥110)**

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 バルサミコソース スープつき Seafood ¥ 1,800

※ 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

Macrobiotic Butter Chicken Curry

マクロビ バターチキンカレー Gluten Free [大豆] ¥ 1,600

濃厚でスパイシーなカレーに大豆ミートを合わせました。
ポテトバジ（炒め物）、大根のアチャール（漬け物）、ヨーグルトサラダつき。

SUSHI ROLL 数量限定

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　Fermented Brown Rice ＋¥110
アボカド1/4個＋¥110　Avocado 1/4 ＋¥110
お麸のカツレツ(1枚) ＋¥165　Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)＋¥165
本日のヴィーガンスープ＋¥220　Vegan Soup of the Day ＋¥220
塩サバのグリル＋¥330　Grilled Salted Mackerel ＋¥330
雑穀のコロッケ（1個）＋¥330　Millet Porridge Croquette(1 Piece) ＋¥330

DRINK ドリンク

Organic Coffee（HOT/ICED）・Organic Roasted Green Tea（HOT/ICED）・Umesho Bancha with Ginger（HOT）・Orange Juice

有機コーヒー（HOT/ICED）・有機三年番茶（HOT/ICED）・生姜入り梅干し醤油番茶（HOT）・オレンジジュース[オレンジ]

※ 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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

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 / Spicey)

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。

お麸のカツレツ（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

OTEHRS 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。

CHAYA
macrobiotics

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し、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。

※表示価格は税込です

HEALTHY & BEAUTY COURSE
ヘルシー&ビューティーコース

¥ 3,500

クレンズショットジュース
Cleanse Shot Juice
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

マクロビデリと季節野菜の盛り合わせ
Assorted Macrobi Deli & Seasonal Vegetables
※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

苺とケールのサラダ　Soyヨーグルトドレッシング
Strawberry & Kale Salad Soy Yogurt Dressin
[大豆・りんご・くるみ]
Gluten Free

淡路玉ねぎのボロネーゼパスタ
～玄米フェットチーネ～
Awaji Onion Bolognese pasta ～Brown Rice Fettuccine～
[小麦・大豆・りんご]

スズキのアクアパッツァ Gluten Free
Sea bass Acqua pazza

バゲット～そら豆のフムス添え～
Baguette with Fava beans Hummus
[小麦・大豆・ごま]

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

飲み放題セット　2時間
Free-flowing drinks for 2 hour
Ask your server which varieties are available.
¥ 1,650
飲み放題の内容はスタッフへお尋ねください

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

マクロビ バターチキンカレー Gluten Free
Macrobiotic Butter Chicken Curry
[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)