

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 ・お麩のカツレツ ・塩サバのグリル 



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！



CURRY

Macrobiotic Butter Chicken Curry 

マクロビ バターチキンカレー [大豆・アーモンド]

¥ 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 アボカド1/4個+¥150 お麩のカツレツ(1枚)+¥180 本日のヴィーガンスープ+¥220
Fermented Brown Rice +¥110 Avocado 1/4 +¥150 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥180 Vegan Soup of the Day +¥220
塩サバのグリル+¥250 雑穀のコロッケ (1個)+¥350
Grilled Salted Mackerel +¥250 Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥350

DRINK ドリンク

Organic Coffee (HOT/ICED)・Organic Roasted Green Tea (HOT/ICED)・Rooibos Tea (HOT/ICED)・Orange Juice

有機コーヒー (HOT/ICED)・有機三年番茶 (HOT/ICED)・ルイボスティー (HOT/ICED)・オレンジジュース 

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

¥ 350

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

¥ 350

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

SALAD 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  [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  [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 

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。

HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース



¥ 3,500

クレンジショットジュース
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。

メロンとケールのサラダ Soyヨーグルトドレッシング
Melon & 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]

スズキと魚貝のアクアパッツァ
Sea bass & Shellfish Acqua pazza

Gluten Free

seafood

バゲット～セミドライトマトのフムス添え～
Baguette with Semi-dried tomatoes 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・アーモンド]

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]

好きなケーキ
Choice of Cake

カフェ(おかわり自由)
Cafe (Free refills)