

# 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。

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 [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 ¥ 550

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 ¥ 550

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) ¥ 1,000 / (Half) ¥ 600

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) ¥ 1,150 / (Half) ¥ 650

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、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]

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～ Gluten Free

Awaji Onion Bolognese pasta ~Brown Rice Fettuccine~  
[大豆]

スズキと魚貝のアクアパッツァ Gluten Free

Sea bass & Shellfish Acqua pazza

バゲット～セミドライマトのフムス添え～  
Baguette with Semi-dried tomatoes Hummus  
[小麦・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

[大豆・りんご]

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]

マクロホホ肉のブッダボウル バルサミコソース

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

お好きなケーキ

Choice of Cake

カフェ(おかわり自由)

Cafe (Free refills)