

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

選べるマクロビサラダデリプレート ￥1,895

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 ・お麴のカツレツ ・塩サバのグリル 
・Multigrain Croquette ・Crumbed and Deep Fried "Fu" ・Grilled Salted Mackerel



BUDDHA BOWL

Macrobi Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce & Soup

マグロブッタボウル(まぐろホホ肉のグリル) ￥1,950

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!



VEGAN 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] ￥1,680

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。

バターとチキンを使用せずバターチキンカレーに見立てたヴィーガンカレーです

お野菜のピクルス、お野菜のローストつき。

※こちらのプレートは前菜が付きません ※This plate does not contain appetizers.



CALIFORNIA ROLL 数量限定

Soy Meat (tastes like chicken) California Roll Plate with Salad, Deli & Vegan Soup

ライクチキンのカリフォルニアロールプレート ￥1,480

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。

ライクチキンを照り焼きにしてオープン焼き。ライクチキン照り焼き、

アボカド、きゅうり、青のりを巻いたカリフォルニアロールのプレートです。

※詳細は差し込みメニューをご覧ください

TOPPING MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice +¥120
アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4 +¥195
お麴のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥180
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+¥320 Grilled Salted Mackerel +¥320
雑穀のコロッケ (1個)+¥380
Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥380

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

APPETIZER 前菜



デリ 3 種盛り合わせ

Assorted of Deli ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

￥780

本日のカルパッチョ 

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

￥950

DEEP FRIED MENU 揚げ物

人気 NO.1 ！大豆ミートの唐揚げ

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

￥650

フライドポテト (ローズマリー / スパイシー)

Fried Potato (Rosemary / Spicy)

￥580

野菜と雑穀のコロッケ (1 個) 季節のソース

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

￥550

お麴のカツレツ (2 枚) 季節のソース

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

￥550

SALAD サラダ

お豆と雑穀の 20 品目サラダ

20 varieties Salad of Beans and Multigrain  [大豆・くるみ]

(Full) ￥1,000 / (Half) ￥600

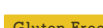
アボカドと豆腐のグレインサラダ

Avocado & Tofu Grain Salad  [大豆・くるみ]

(Full) ￥1,150 / (Half) ￥650

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】

Organic Brown Rice "Yumepirika" of Hokkaido

￥330

酵素玄米ご飯

Enzyme Brown Rice

￥380

本日のヴィーガンスープ

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

(Cup) ￥330 / (Bowl) ￥550

※ 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、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。



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。

※有機栽培・特別栽培などの農産物は仕入れ状況により変わることがあります。

HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース



¥ 4,000

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。

苺とルッコラセルパチコのサラダ

Soyヨーグルトドレッシング **Gluten Free**

Strawberry & Wild Rocket Salad Soy Yogurt Dressin
[大豆]

本日のスープ
Today's Soup

瀬戸内レモンのオイルパスタ トリュフの香り
～玄米フェットチーネ～ **Gluten Free**

Setouchi Lemon Oil Pasta with Truffle Flavor ~Brown Rice Fettuccine~
[大豆]

スズキのロースト 魚介の玄米パエリア **Gluten Free**

Roasted Sea bass & Brown rice Seafood Paella **Seafood**

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



¥ 3,300

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

※原材料はスタッフへお尋ねください。

好きなケーキ
Choice of Cake

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