

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH

[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 ~ F

の中から
おひとつ、
お選びください

何をトッピングする？！ Topping Menu

サラダと本日のヴィーガンスープ お得なセット+¥300 Salad & Vegan Soup of the Day, Value Set +¥300	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4 +¥195	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel +¥320
酵素玄米に変更+¥120円 Fermented Brown Rice +¥120	お麴のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥180	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding +¥300
サラダ+¥200 Salad +¥220	雑穀コロッケ(1個)+¥380 Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥380	ドリンクバー+¥220 Drink Bar +¥220
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day +¥180		

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
Choose 1 drink
at the drink bar

完成！

あなただけの
スペシャルランチ、
できました



人気NO.1

A

MACROBI PLATE

Macrobi Plate

マクロビプレート

¥1,280

好きなメインお選びください。

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

☆おすすめトッピング！ ヴィーガンスープ+とろけるヴィーガンプリン

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



ヘルシー

D

SUSHI ROLL

数量限定

Organic Brown Rice Sushi Roll Plate with Roasted Vegetables, Deli & Vegan Soup

有機玄米の巻き寿司プレート

¥1,250

お野菜のロースト、デリ、ヴィーガンスープ付き

アボカド、切り干煮、大葉が入った玄米の巻き寿司。甘辛いかば焼きソースが味の決めて！

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

☆おすすめトッピング！お麴のカツレツ



玄米ボウル

B

BUDDHA BOWL

Limited to 15 a day!

Macrobi Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

限定15食！マクロブッタボウル

¥1,380

(まぐろホホ肉のグリル) バルサミコソース

マクロ、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。



濃厚

E

VEGAN CURRY

Macrobiotic Butter Chicken Curry

マクロビ バターチキンカレー

Gluten Free

[大豆・アーモンド]

¥1,150

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。

☆おすすめトッピング！ アボカド+雑穀のコロッケ



ヴィーガン

C

VEGAN BOWL

Deep Fried Soy Meat Vegan Bowl with Chili tomato Sauce

大豆ミート唐揚げのヴィーガンボウル

¥1,280

チリトマトソース

大豆ミートのからあげ、デリ、お野菜のローストが乗ったブッタボウル。

ピリ辛トマトソースがアクセント。

☆おすすめトッピング！ 玄米ご飯大盛+サラダとスープセット

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



満足

F

SPECIAL PLATE

Assorted Macrobi Meal Plate

よくばりプレート

¥1,980

玄米、酵素玄米、サバ、マクロ、お麴カツ、雑穀コロッケ、デリ、ロースト野菜、サラダ、スープ 付き
一皿でいくつもの味が楽しめる欲張りなプレートです。

☆おすすめトッピング！ アボカド+とろけるヴィーガンプリン

※ 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。

Soy Meat (tastes like chicken) California Roll Plate

※This plate does not contain appetizers.

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。

お好きなケーキ
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