表示価格は税込です

［平日限定　お得なランチ ］ WEEKDAY LUNCH ドリンクつき ［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
Please choose one from A to F

＋

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
- 酵素玄米に変更＋¥120
  Fermented Brown Rice
- サラダ＋¥200
  Salad
- 本日のヴィーガンスープ＋¥180
  Vegan Soup of the Day
- アボカド1/4個＋¥195
  Avocado 1/4
- お麩のカツレツ(1枚)＋¥180
  Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)
- 雑穀コロッケ(1個)＋¥380
  Millet Porridge Croquette(1 Piece)
- ミニマグログリル丼＋¥440
  Mini Grilled tuna Rice bowl
- 塩サバのグリル＋¥320
  Grilled Salted Mackerel
- とろけるヴィーガンプリン＋¥300
  Thick & Creamy Vegan Pudding
- ドリンクバー＋¥220
  Drink Bar

＋

大盛りできます Extra Serving 大盛

- 玄米ご飯 Brown Rice
  大盛り無料です！ Free Extra Serving
- パスタ大盛　＋¥100

＋

DRINK

バーカウンターより、お好きなドリンク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
Special lunch just for you

NEW!!

A DEEP FRIED SOY MEAT

Deep Fried Soy Meat
ソイミート南蛮プレート（チキン南蛮風）　¥1,350

デリ、お野菜ローストつき
大豆ミートのからあげを甘酢タレと合わせました。
ヴィーガンタルタルと一緒にお召し上がりください。

☆おすすめトッピング！　塩サバのグリル＋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。

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！マグロブッタボウル　¥1,380
(まぐろホホ肉のグリル)　バルサミコソース Seafood

マグロ、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。

月替わり

C PASTA

Hokkaido Scallops & Canola Flower Macrobi Carbonara
北海道産ホタテと菜の花の　¥1,280
マクロビカルボナーラ　大盛り＋¥100

ヴィーガンカルボナーラソースに北海道産ホタテと菜の花を合わせたスパゲティです。

☆おすすめトッピング！　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。

～ルシ～

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！お麩のカツレツ

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

満足

F SPECIAL PLATE

Assorted Macrobi Meal Plate
よくばりプレート Seafood　**¥1,980**

玄米、酵素玄米、サバ、マグロ、お麩カツ、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。

※ 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。

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。

※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。

※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

¥ 4,000

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。

苺とルッコラセルバチコのサラダ
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