

[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

<p>今日はどのプレート?!</p> <p>A ~ F</p> <p>の中から おひとつ、 お選びください</p> <p>Please choose one from A to F</p>	+	<p>何をトッピングする?! Topping Menu</p> <table border="1"> <tr> <td> 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 </td> <td> 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) </td> <td> 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 </td> </tr> </table>	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	+	<p>大盛りできます Extra Serving</p> <p>大盛</p> <ul style="list-style-type: none"> ・玄米ご飯 Brown Rice 大盛り無料です! Free Extra Serving ・パスタ大盛 +¥100 	+	<p>DRINK</p> <p>バーカウンターより、 お好きなドリンク 1杯どうぞ</p> <p>Choose 1 drink at the drink bar</p>	=	<p>完成!</p> <p>あなただけの スペシャルランチ、 できました</p> <p>Special lunch just for you</p>
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									



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。
ヴィーガントータルと一緒に召し上がってください。

☆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。



ヘルシ-

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



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) パルサミソース **Seafood**

マグロ、デリ、お野菜のローストが乗ったブッダボウル。
さっぱりとしたパルサミ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



月替わり

C PASTA

Genovese with shrimp, avocado and new potatoes
エビとアボカドと新じゃがの
ジェノベーゼ **Seafood** ¥1,280

相性抜群の具材を合わせました。パジルの風味が食欲をそそります!

☆おすすめトッピング! ミニマグログリル丼
※ 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 **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。



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。

※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