

SATURDAYS, SUNDAYS, AND HOLIDAYS

LUNCH

[土日祝ランチ]

表示価格は税込です

[11:00 - 14:00]

PLATE SET

AMUSE-BOUCHE 一口前菜

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

VEGAN SOUP OF THE DAY 本日のヴィーガンスープ

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 ￥2,090

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。

お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

マグロブッタボウル(まぐろホホ肉のグリル) ￥2,200

バルサミコソース ※ 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 Gluten Free

マクロビ バターチキンカレー [大豆・アーモンド] ￥1,870

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。



SUSHI ROLL 数量限定

Organic Brown Rice Vegan Sushi Roll Plate

有機玄米のヴィーガン巻き寿司プレート ￥1,870

アボカド、切り干煮、大葉が入ったプラントベースの巻き寿司。
甘辛いかば焼きソースがアクセント！

Organic Brown Rice Seafood Sushi Roll Plate with Roasted Vegetable Salad, Deli & Vegan Soup

有機玄米の海鮮巻き寿司プレート ￥2,090

お野菜のローストサラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き
サーモン、イクラ、アボカド、切り干煮、大葉が入った柚子香る
海鮮巻き寿司です

TOPPING MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+ ￥120 アボカド1/4個+ ￥195 お麴のカツレツ(1枚) + ￥180

Fermented Brown Rice + ￥120 Avocado 1/4 + ￥195 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet) + ￥180

塩サバのグリル+ ￥320 雑穀のコロッケ (1個) + ￥380

Grilled Salted Mackerel + ￥320 Millet Porridge Croquette(1 Piece) + ￥380

A LA CARTE

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。

￥880

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。



￥1,100

DEEP FRIED MENU 揚げ物

野菜と雑穀のコロッケ (1個) ベジタブルソース

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

￥594

お麴のカツレツ (2枚) ベジタブルソース

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

￥594

SALAD サラダ

お豆と雑穀の20品目サラダ

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

(Full) ￥1,100 / (Half) ￥660

アボカドと豆腐のグレインサラダ

Avocado & Tofu Grain Salad Gluten Free [大豆・くるみ]

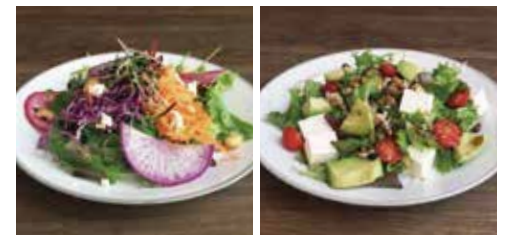
(Full) ￥1,265 / (Half) ￥748

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 Gluten Free



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、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。

BEAUTY COURSE

ビューティーコース



¥ 4,840

クレンジショットジュース
Cleanse Shot Juice

ヴィーガンフォアグラのクネル
Vegan Foie Gras Knödel

温野菜のオリエンタル風 キャビア添え
Warm Vegetable Oriental Style with Caviar

本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

ケールとマンゴーのサラダ
SOYヨーグルトドレッシング
Kale and Mango Salad with Soy Yogurt Dressing

本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

スズキのポワレ
五種の雑穀と大豆、濃縮魚介とトマトのミジョテ
Fried Sea Bass with Five Grains, Soy, Concentrated Seafood, and Tomato Mijote



ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

有機コーヒー or ルイボ스티ー
Organic Coffee or Rooibos Tea

MACROBI COURSE

マクロビコース

¥ 3,080

CHAYAマクロビデリと季節野菜の盛り合わせ
Chaya Macrobi Deli and Seasonal Vegetable Assortment

本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

選べるメイン
Choice of Main

- ・アボカドと大豆ミートチリソースのヴィーガンタコライス
Vegan Taco Rice with Avocado and Soy Meat Chili Sauce
- ・マクロビ バターチキンカレー Gluten Free
Macrobiotic Butter Chicken Curry

・本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

HEALTHY COURSE

ヘルシーコース

¥ 3,850

クレンジショットジュース
Cleanse Shot Juice

CHAYAマクロビデリと季節野菜の盛り合わせ
Chaya Macrobi Deli and Seasonal Vegetable Assortment

本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

ケールとマンゴーのサラダ
SOYヨーグルトドレッシング
Kale and Mango Salad with Soy Yogurt Dressing

スズキのポワレ 五種の雑穀と大豆、
濃縮魚介とトマトのミジョテ バゲット添え
Fried Sea Bass with Five Grains, Soy, Concentrated Seafood, and Tomato Mijote with Baguette



ヴィーガンケーキ
Vegan Cake