

BEAUTY COURSE

ビューティーコース



¥ 4,840

クレンジョットジュース
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

ケールといちごのサラダ SOYヨーグルトドレッシング
Kale and Strawberry 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 ルイボスティー
Organic Coffee or Rooibos Tea

※こちらのコースは20:00までにご注文ください
※Please place your order for this course by 20:00.

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

・ソイミートハヤシライス
Soy Meat Hashed beef Rice

・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

ケールといちごのサラダ
SOYヨーグルトドレッシング
Kale and Strawberry 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

FREE-FLOWING DRINKS FOR 2 HOUR

飲み放題セット 2時間

¥ 1,650

コースのご注文でお付けいただけます

Available with course order

飲み放題の内容はスタッフへお尋ねください

Ask your server which varieties are available.



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。

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。

¥ 590

お麩のカツレツ (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。

¥ 590

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



MAIN メイン

塩サバプレート

Grilled Salted Mackerel Plate ショットジュース、有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜付き Seafood ¥ 1,870

マグロブッタボウル (まぐろホホ肉のグリル) バルサミコソース

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce Seafood 有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜付き ¥ 1,980

ソイミートハヤシライス

Soy Meat Hashed beef Rice お野菜ピクルス お野菜ロースト付き Seafood ¥1,750
ビーフの代わりに大豆ミートを使用しソースもプラントベースのハヤシライスです

OTHERS その他

アースベーカリー バゲット (2枚)

Earth Bakery Baguette (2 slices) ¥ 330

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

有機玄米ヴィーガン巻き寿司 数量限定

Organic Brown Rice Vegan Sushi Roll アボカド、きゅうり、切り干し煮、大葉入り ¥ 1,050

有機玄米海鮮巻き寿司 数量限定

Organic Brown Rice Seafood Sushi Roll 漬けサーモン、イクラ、アボカド、きゅうり、切り干し煮、大葉入り ¥ 1,270

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

クラムチャウダー アースベーカリーバゲット付き

Clam Chowder with Earth Bakery Baguette ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 750