



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。

Christmas Dinner Course

Dec. 23 mon – 25 wed



乾杯スパークリングワイン
+500円でお付けできます

Add a Sparkling Wine
Toast for an additional ¥500

¥ 5,800 (taxin)

前菜6種盛り合わせ

アンコウのロッシーニ風 ソースポルト
ホタテ貝のハーブマリネ キャビア添え
紫芋とナスフォンダンのモンブラン
マクロビ酵素玄米とveganチーズのアランチーニ
ウニとユリ根のパバロア
洋梨のコンポート カダイフリット

Appetizer Platter (6 Selections)

Anglerfish Rossini Style with Port Sauce, Herb-Marinated Scallops with Caviar
Mont Blanc with Purple Sweet Potato and Eggplant Fondant
Macrobiotic Enzyme Brown Rice and Vegan Cheese Arancini
Sea Urchin and Lily Bulb Bavarois, Poached Pear with Fried Kadaif

サラダ

CHAYAプレミアムサラダ

Salad

CHAYA Premium Salad

スープ

有機ゴボウのSoyポタージュ

Soup

Organic Burdock Soy Potage

メイン

米麴みそ漬けサーモンのVeganパイ包み ソイレブールブランソース
アースベーカーブレッドと供に、、、

Main

Vegan Puff Pastry-Wrapped Salmon Marinated in Rice Malt Miso with Soy Beurre Blanc Sauce
Served with Earth Bakery Bread

デザート

Bûche de Noël ブッシュドノエル
オーガニックコーヒー or 和紅茶

Dessert

Bûche de Noël
Organic Coffee or Japanese Black Tea

※ 入荷状況につき内容が変更する場合がございます。 ※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。