

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH



[11:00 - 14:00]

表示価格は税込です
※3名様以上の個別会計はご遠慮ください

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> 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 カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter) 数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie </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)	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 カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter) 数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie	+	<p>大盛りできます Extra Serving</p> <p>大盛</p> <p>・玄米ご飯 Brown Rice</p> <p>大盛り+¥100です! Large Portion +¥100</p> <p>半量盛り-¥50 Half Portion -¥50</p>	+	<p>DRINK</p> <p>バーカウンターより、 お好きなドリンク</p> <p><u>1杯どうぞ</u></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)	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 カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter) 数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie									



A SALMON POKEBOWL

Salmon poke bowl (fresh soy sauce salmon, bamboo shoots, avocado)
サーモンポキボウル ¥1,380
(生しょうゆ糀サーモン、筍、アボカド) [小麦・大豆]

しょうゆ糀漬けにしたサーモンとタケノコ、アボカドをサッパリと食べられる
サーモンポキに仕上げました

☆おすすめトッピング! 雑穀コロッケ+サラダ



D VEGAN GAPAO RICE

Vegan Gapao Rice Plate (With roasted vegetables and coriander)
ヴィーガン ガパオライスプレート [小麦・大豆] ¥1,350

デリ、お野菜ロースト、パクチー付き
大豆ミートを使用しガパオライスに仕上げました

☆おすすめトッピング! お麩のカツレツ+アボカド+ヴィーガンスープ



B 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) ¥1,380
[小麦・大豆]

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



E VEGETABLE CURRY

Vegetable Coconut Curry
ベジタブルココナッツカレー [小麦・大豆] ¥1,350

たっぷり野菜入りカレーにココナッツを入れクリーミーで食べやすいカレーに仕上がっています
野菜ピクルス、ロースト野菜付き

☆おすすめトッピング! アボカド+雑穀コロッケ



C VEGGIE PIZZA

Veggie-Topped Pizza with Vegan Soup
お野菜たっぷりピザ [小麦・大豆] ¥1,380

ヴィーガンスープ付き
アスパラ、ブロッコリー、ジャガイモなどたっぷり野菜が乗ったピザです。
豆腐で作ったチーズを使用しています。

☆おすすめトッピング! サラダ+ランチスムージー



F SPECIAL PLATE

Tuna and Enzyme Brown Rice Salad Plate
マグロと酵素玄米のサラダプレート [小麦・大豆] ¥1,850

マグロ、酵素玄米、お麩カツ、雑穀コロッケ、デリ、ロースト野菜、
もりもりサラダ付き

☆おすすめトッピング!
ランチスムージー+ヴィーガンスープ+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。 ※ 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、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

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

・ベジタブルココナッツカレー
Vegetable Coconut 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