

## 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 ・お麩のカツレツ ・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

#### マクロブッタボウル(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。

マクロ、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!



### VEGETABLE CURRY

Vegetable Coconut Curry

#### ベジタブルココナッツカレー ¥ 1,870

たっぷり野菜入りカレーにココナッツが入ることによりクリーミーで  
食べやすいカレーに仕上がっています

お野菜ピクルス お野菜ロースト付き [小麦・大豆]



### 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 お麩のカツレツ(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。

¥ 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]

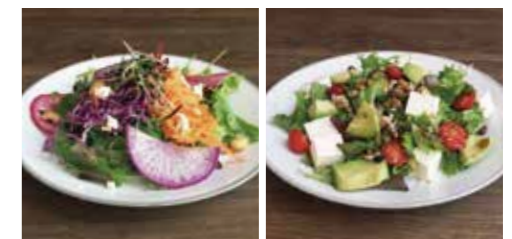
(Full) ¥ 1,265 / (Half) ¥ 748

#### 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



### 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

#### 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



## 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