

## 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。

### 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。



¥ 880

¥ 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/バルサミコピネガー/フレンチドレッシング

Dressing of the Day / Balsamic Vinegar / French Dressing Gluten Free



## PIZZA ピザ

### 5種キノコのピザ トリュフの香り

Five Kinds of Mushroom Pizza with Truffle Aroma [小麦・大豆]

舞茸、しめじ、マッシュルーム、はなびら茸、トリュフがのった香り豊かなキノコピザです



¥ 1,680

## MAIN メイン

### 塩サバプレート

Seafood ショットジュース、有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜、スープ付き

Grilled Salted Mackerel Plate [小麦・大豆]

¥ 1,870

### マグロボッタボウル(まぐろホホ肉のグリル) バルサミコソース

有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜、スープ付き

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce [小麦・大豆]

¥ 1,980

### ベジタブルココナッツカレー

お野菜ピクルス、お野菜ロースト、スープ付き

Vegetable Coconut Curry [小麦・大豆]

¥1,680

### グルテンフリーSOYミートカレー

お野菜ピクルス、お野菜ロースト、スープ付き

Gluten-free SOY Meat Curry [大豆]

Gluten Free

¥1,680

## OTEHRS その他

### アースベーカリー バゲット(2枚)

Earth Bakery Baguette (2 slices)

### 北海道産 有機玄米ご飯【ゆめぴりか】

Organic Brown Rice "Yumepirika" of Hokkaido

### 酵素玄米ご飯

Enzyme Brown Rice

### 有機玄米ヴィーガン巻き寿司 数量限定

アボカド、きゅうり、切り干し煮、大葉入り

Organic Brown Rice Vegan Sushi Roll

### 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

## 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トコライス

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

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます

For an additional 1,000 yen, you can change it to a

freshly squeezed chestnut Mont Blanc.

## BEAUTY COURSE

ビューティーコース

¥ 4,840

### ポロ葱と秋ナスのプレッセ ビーツカプチーノソース

Leek and autumn eggplant presse with beet cappuccino sauce

### キノコとお野菜 秋のガルグイユ キャビア添え

Mushroom and vegetable autumn gargouille with caviar

Seafood

### 本日のヴィーガンスープ

Today's Vegan Soup

### ルッコラセルパチコのグリーンサラダ

フランボワーズトマトヴィネグレット

Green salad with arugula and selvatico,

raspberry tomato vinaigrette

### 本日のマクロビパスタ

Today's Macrobiotic Pasta

### 真鯛と白菜のSOYクリームフリカッセ

Red sea bream and Chinese cabbage fricassee with soy cream

Seafood

### ヴィーガンケーキ

Vegan Cake

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます

For an additional 1,000 yen, you can change it to a

freshly squeezed chestnut Mont Blanc.

### 有機コーヒー or ルイボスティー

Organic Coffee or Rooibos Tea

## 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 COURSE AUTUMN FLAVORS

ヘルシーコース 秋の味覚



¥ 3,850

ポロ葱と秋ナスのプレッセ ビーツカプチーノソース  
Leek and autumn eggplant presse with beet cappuccino sauce

キノコとお野菜 秋のガルグイユ  
Autumn Gargouille with Mushrooms and Vegetables

かぼちゃの三層構築ポタージュ  
Three-layered pumpkin potage

真鯛と白菜のSOYクリームフリカッセ アースベーカリーブレッド添え  
Red sea bream and Chinese cabbage fricassee with soy cream, served with Earth Bakery bread



ヴィーガンケーキ  
Vegan Cake

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます  
For an additional 1,000 yen, you can change it to a freshly squeezed chestnut Mont Blanc.



## 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。