

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タボウル。
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!

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。



HEALTHY TOMATO COURSE

ヘルシートマトコース

トマトに含まれるリコピンは紫外線によるダメージを予防し、シミやしわを改善する美肌効果が期待できます。暑い夏対策にヘルシートマトコースを是非おすすめします！

¥ 3,850

トマトとお野菜の夏パフェ
Tomato and vegetable summer parfait

茨城県産アグリドリームと有機水耕栽培野菜のサラダ
フランボワーズトマトヴィネグレット
Salad of Ibaraki Agri Dream and organic hydroponic vegetables,
Raspberry tomato vinaigrette

トマトのニョッキ とうもろこしSOYクリームスープ
Tomato gnocchi with corn and soy cream soup

真鯛のポワレ ラヴィゴットソース アースベーカリーブレッド添え
Pan-fried red sea bream with ravigote sauce and Earth Bakery bread

トマトといちごのミルフィーユ
Tomato and strawberry millefeuille

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

BEAUTY COURSE

ビューティーコース

¥ 4,840

クレンジングショットジュース
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

茨城県産アグリドリームと有機水耕栽培野菜のサラダ
フランボワーズトマトヴィネグレット
Salad of Ibaraki Agri Dream and organic hydroponic vegetables,
Raspberry tomato vinaigrette

本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

真鯛のポワレ ラヴィゴットソース
Pan-fried red sea bream with ravigote sauce



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