

SATURDAYS, SUNDAYS, AND HOLIDAYS

LUNCH

[土日祝ランチ]

表示価格は税込です

[11:00 - 14:00]

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。

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

マグロブッタボウル(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。

マグロ、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

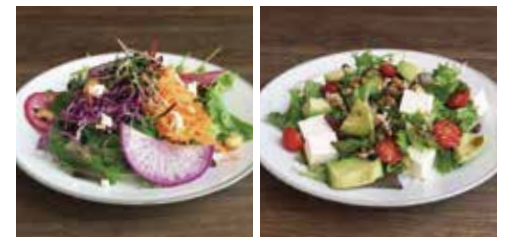
選べるドレッシング

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

※ 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。

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

+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



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



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



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 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.