

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH



[11:00 – 15:00]

あなた好みのカスタム、いかが？ CUSTOMIZE ACCORDING TO YOUR PREFERENCE

今日はどのプレート？!

A ~ F
の中から
おひとつ、
お選びください
Please choose one
from A to F

何をトッピングする？！ Topping Menu

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	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel
酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4
サラダ+¥200 Salad	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day	お麸のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)
	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
	雑穀コロッケ(1個)+¥380 Millet Porridge Croquette(1 Piece)

大盛りできます Extra Serving

・玄米ご飯 Brown Rice

大盛り+¥100です！ Large Portion +¥100

半量盛り-¥50 Half Portion -¥50

DRINK

パーカウンターより、
お好きなドリンク
1杯どうぞ
Choose 1 drink
at the drink bar

完成!

あなただけの
スペシャルランチ、
できました
Special lunch
just for you



A SAUTEED COD WITH YUZU SAUCE

Sautéed Pacific cod with shaved ice and yuzu sauce
真だらのソテー みぞれ柚子ソース ¥1,580
[小麦・大豆] Seafood

真だらのソテーを大根おろしたっぷりの柚子香るソースで召し上がりください
デリ三種でボリューム満点

☆おすすめトッピング！ 雜穀コロッケ+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] ¥1,380

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！ お麸のカツレツ+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]

大豆ミートのからあげを甘酢タレと合わせました。
ヴィーガンタルタルと一緒ににお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 SOY MEAT CUTLET CURRY

Soy meat cutlet curry with chunky vegetables
ゴロゴロ野菜のSOYミートカツカレー [小麦・大豆] ¥1,380

お野菜がたっぷり入ったヴィーガンカレーに大豆ミートのカツをのせた
罪悪感ゼロカレーです

☆おすすめトッピング！ アボカド+雑穀コロッケ



C GRATIN STYLE PIZZA

Gratin-style pizza with plenty of vegetables
お野菜たっぷりグラタン風ピザ [小麦・大豆] ¥1,480

サラダ・ヴィーガンスープ付き
プロッコリー、カリフラワー、かぼちゃ、マッシュルーム、アスパラに
豆乳でつくったホワイトソースでグラタン風に仕上げました

☆おすすめトッピング！ とろけるヴィーガンプリン+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、お麸カツ、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

Noel Course

¥ 3,850 (taxin)

前菜3種盛り合わせ
ホタテとイチゴ アボカドのタルタル キャビア添え
酵素玄米と紫芋のクロケット
アンディブのコンフィ オレンジの香り
Appetizer Platter (3 Selections)
Scallops and strawberries with avocado tartare and caviar
Enzyme brown rice and purple sweet potato croquettes
Confit endive with orange aroma

サラダ
エンダイブとホワイトセロリのサラダ オニオンジンジャードレッシング
Salad
Endive and White Celery Salad with Onion Ginger Dressing

スープ
有機ゴボウのSoyポタージュ
Soup
Organic Burdock Soy Potage

メイン
サーモンのアンクルート ソイレブルーブランソース
アースベーカリーブレッドと共に...
Main
Salmon en croute with soy beurre blanc sauce
Served with Earth Bakery Bread

デザート
Bûche de Noël ブッシュドノエル
Dessert
Bûche de Noël

ドリンク
オーガニックコーヒー or 和紅茶
Drink
Organic Coffee or Japanese Black Tea



乾杯スパークリングワイン
+500円でお付けできます
Add a Sparkling Wine
Toast for an additional
¥500

CHAYA
macrobiotics

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し、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。