

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH

[11:00 - 15:00]



表示価格は税込です
※3名様以上の個別会計はご遠慮ください

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

<p>今日はどのプレート?!</p> <p>A ~ F</p> <p>の中から おひとつ、 お選びください</p> <p>Please choose one from A to F</p>	<p>何をトッピングする?! Topping Menu</p> <table border="1"><tr><td>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</td><td>塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel</td></tr><tr><td>酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice</td><td>とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding</td></tr><tr><td>アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4</td><td>カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)</td></tr><tr><td>サラダ+¥200 Salad</td><td>数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie</td></tr><tr><td>本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day</td><td></td></tr></table>	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	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)	サラダ+¥200 Salad	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie	本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day		<p>大盛りできます Extra Serving</p> <p>・玄米ご飯 Brown Rice</p> <p>大盛り+¥100です! Large Portion +¥100</p> <p>半量盛り-¥50 Half Portion -¥50</p>	<p>DRINK</p> <p>バーカウンターより、 お好きなドリンク 1杯どうぞ</p> <p>Choose 1 drink at the drink bar</p>	<p>完成!</p> <p>あなただけの スペシャルランチ、 できました</p> <p>Special lunch just for you</p>
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	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding													
アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)													
サラダ+¥200 Salad	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie													
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day														



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]

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! 雑穀コロッケ+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! お麴のカツレツ+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

デリ、お野菜ローストつき [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

ブロッコリー、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、お麴カツ、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 ソイレブールブランソース
アースベーカー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

※ 入荷状況につき内容が変更する場合がございます。 ※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。



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。