

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 &amp; SALAD DELI PLATE

Choice of Main &amp; 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
- ・ お麸のカツレツ
- ・ 塩サバのグリル Seafood
- ・ 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 Seafood ※ 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！

## 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 ¥ 1,980

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 お麸のカツレツ(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

※ 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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

## 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 Seafood

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 &amp; Multigrain Croquette Vegetable Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 590

## お麸のカツレツ(2枚) ベジタブルソース

Crumbled 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 Gluten Free

Dressing of the Day / French Dressing

## 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

# 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。