

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！



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
罪恶感ゼロカレーです
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

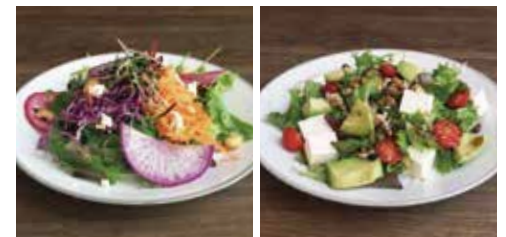
選べるドレッシング

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。

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

サーモンのアングルルート 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、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。