

[ 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>下記の中から おひとつ、 お選びください</p> <p>Please choose one from the following:</p>	+	<p>何をトッピングする?! Topping Menu</p> <table border="1"> <tr> <td>酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice</td> <td>アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4</td> <td>塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel</td> </tr> <tr> <td>サラダ+¥200 Salad</td> <td>お麩のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day</td> <td>SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)</td> <td></td> </tr> </table>	酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel	サラダ+¥200 Salad	お麩のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)		本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day	SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)		+	<p>大盛りできます Extra Serving</p> <p>大盛</p> <p>玄米ご飯大盛り +¥100です!</p> <p>Brown Rice Large Portion +¥100</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>
酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel															
サラダ+¥200 Salad	お麩のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)																
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day	SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)																



**A** <sup>ホリユム満足</sup> GRILLED MACKEREL WITH MISO SAUCE

Oven-baked Spanish Mackerel With Green Onion and Miso Sauce  
サワラのオープン焼き ネギ味噌ソース ¥1,580

[小麦、大豆]

下味をした鯖をオーブンで焼き、ネギのきいた味噌だれソースが食欲をそそります  
☆おすすめトッピング! サラダ+ヴィーガンスープ



**C** <sup>ヘルシー</sup> 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! お麩のカツレツ+アボカド+ヴィーガンスープ



**B** <sup>大豆ミート</sup> 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



**D** <sup>満足</sup> 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、お麩カツ、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

## 数量限定! ビジネスランチ (サラダ スープ ドリンクつき)

Limited quantity! Business lunch (with salad, soup and drink)



**NEW!!** 10食限定!

**1** VEGAN MARGHERITA

Vegan Margherita  
Veganマルゲリータ [小麦・大豆] ¥1,100

豆腐でつくったチーズ、トマト、バジルを乗せたVeganマルゲリータです



**VEGAN** 20食限定!

**2** VEGETABLE VEGAN CURRY

Vegetable curry with lots of vegetables  
ゴロゴロ野菜のベジタブルカレー [小麦・大豆] ¥1,100

お野菜がたっぷり入ったヴィーガンカレー!!マイルドな味で罪悪感ゼロカレーです  
☆おすすめトッピング! アボカド+SOYミートカツ

※ 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。

# HEALTHY VEGAN COURSE

ヘルシーヴィーガンコース



¥ 3,850

## 一口前菜

菜花とイチゴとアボカドの一口前菜

Small Appetizers

Bite-sized appetizer of rape blossoms, strawberries, and avocado

## 温前菜3種盛り合わせ

フルーツマトとジャガイモのグラタン  
うどとレンコン パプリカのミルフィーユ  
雑穀とトリュフのハーブクロケット

Assortment of 3 hot appetizers  
Fruit tomato and potato gratin  
Udo, lotus root, and paprika millefeuille  
grain and truffle herb croquettes

## サラダ

ベジタブルチップスとロースト野菜のサラダ SOYヨーグルトドレッシング

Salad

Vegetable chips and roasted vegetable salad with soy yogurt dressing

## スープ

アスパラグリルととうもろこしのポタージュ

Soup

Grilled asparagus and corn potage

## メイン

ヴィーガンハンバーグ 筍とゆめぴりかのリゾット  
アースベーカリーブレッドを添えて、、、

Main

Vegan hamburger steak with bamboo shoot and Yumepirika risotto,  
served with Earth Bakery bread...

## デザート

ヴィーガンケーキ

Dessert

Vegan Cake

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、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。

## 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

※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。