

## 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ルテンフリーサラダ

Avocado & Tofu Gluten Free 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

バルサミコビネガー / フレンチドレッシング **Gluten Free**

Dressing of the Day

Balsamic Vinegar / French Dressing

## PIZZA ピザ

### たっぷりトマトのVegan マルゲリータ

Gratin-style Pizza with Plenty of Vegetables [小麦・大豆]

豆腐でつくったチーズ、トマト、パジルのをせたマルゲリータです

¥ 1,680



## MAIN メイン

### 塩サバプレート **Seafood** ショットジュース、有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜、スープ付き

Grilled Salted Mackerel Plate [小麦・大豆]

¥ 1,870

### マグロブッタボウル(まぐろホホ肉のグリル) バルサミコソース **Seafood**

有機玄米、サラダ、デリ、ロースト野菜、スープ付き

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce [小麦・大豆]

¥ 1,980

### ゴロゴロ野菜のSOYミートカツカレー

Soy Meat Cutlet Curry with Chunky Vegetables [小麦・大豆]

¥1,680

### グルテンフリー-SOYミートカレー

Gluten-free SOY Meat Curry [大豆] **Gluten Free**

¥1,680

## 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

### ヴィーガンスープ

Vegan Soup ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

(Cup) ¥ 330 / (Bowl) ¥ 550

## HAMBURGER ハンバーガー



### VEGAN HAMBURGER

#### ビーガンハンバーガー

ヴィーガンパティ トマト レタス ヴィーガンバーガーソース  
ヴィーガンチーズ オニオン

¥1,815



### CHILLI BEANS BURGER

#### チリビーンズバーガー

ヴィーガンパティ ヴィーガンチリソイミート トマト レタス  
ヴィーガンチーズ

¥1,925



### FRIED FISH BURGER

#### フィッシュフライバーガー **Seafood**

サーモンフライ 自家製ソイタルタル アボカド レタス オニオン

¥1,980

## ONIGIRI おにぎり



ちりめんじゃこと  
わかめ **Seafood**  
Dried small sardines  
and wakame seaweed



大豆ミートから揚げ  
SOYマヨネーズ  
Deep fried soy meat  
with mayonnaise



塩鮭とすだち **Seafood**  
Salted salmon  
and sudachi

お新香付き all ¥440  
All with pickles

## SIDEMENU サイドメニュー



Vegan Nuggets  
ヴィーガンナゲット ¥650  
ソイナゲット マスタードソース

french fries  
フライドポテト ¥385  
シューストリングポテトフライ

Vegan Ketchup  
ヴィーガンケチャップ ¥100

French fries with chili meat  
ポテトフライチリミート ¥500  
シューストリング チリソイミートハラペーニョ

Fried Onion Rings  
オニオンリングフライ ¥400  
ピアバターオニオンリング

Original Soy Mayonnaise  
オリジナルソイマヨネーズ ¥100

# 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



# 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。