

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・ピーナッツ]

¥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) [小麦]

¥ 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 [小麦・大豆・カシューナッツ]

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 [小麦・大豆・カシューナッツ]

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** [小麦・大豆・リンゴ・鮭]

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

[胡麻]



大豆ミートから揚げ

SOYマヨネーズ

Deep fried soy meat

with mayonnaise

[小麦・大豆・リンゴ]



塩鮭とすだち

Seafood

Salted salmon

and sudachi

[鮭]

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

[小麦・大豆・リンゴ]

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

[大豆]

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

[小麦]

Original Soy Mayonnaise

オリジナルソイマヨネーズ

¥100

[大豆・リンゴ]

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。