

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。

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。



¥ 880

¥ 1,100

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

MAIN メイン

塩サバプレート

Shio Saba Plate 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

¥ 1,870

マグロブリッタボウル(まぐろホホ肉のグリル)

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

¥ 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

¥1,680

グルテンフリーSOYミートカレー

Gluten-free SOY Meat Curry

¥1,680

※付け合わせのお野菜、デリのアレルギーや原材料は、スタッフにお尋ねください。

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

[小麦・大豆・カシューナッツ・ごま]

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・ごま]

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

[小麦・大豆・リンゴ・鮭・ごま]

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

SIDEMENU サイドメニュー



Vegan Nuggets

ヴィーガンナゲット

ソイナゲット マスタードソース

[小麦・大豆・リンゴ]

¥650

French fries with chili meat

ポテトフライチリミート

シュースtring チリソイミートハラペーニョ

[大豆]

¥500

french fries

フライドポテト

シュースtring ポテトフライ

¥385

Fried Onion Rings

オニオンリングフライ

ピアバターオニオンリング

[小麦]

¥400

Vegan Ketchup

ヴィーガンケチャップ

¥100

Original Soy Mayonnaise

オリジナルソイマヨネーズ

[大豆・リンゴ]

¥100

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



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。

※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。