

[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

今日はどのプレート?! 下記の中から おひとつ、 お選びください Please choose one from the following:	+	何をトッピングする?! Topping Menu <table><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>SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)</td><td>ラージサラダ+¥418 Large Salad</td></tr><tr><td>本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day</td><td></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	SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)	ラージサラダ+¥418 Large Salad	本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day			+	大盛りできます Extra Serving 玄米ご飯大盛り +¥100です! Brown Rice Large Portion +¥100	+	DRINK バーカウンターより、 お好きなドリンク <u>1杯どうぞ</u> Choose 1 drink at the drink bar	=	完成!. あなただけの スペシャルランチ、 できました Special lunch just for you
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	SOYミートカツ(1枚)+¥280 SOY Meat Cutlet (1 piece)	ラージサラダ+¥418 Large Salad															
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day																	



ホリウム満点

A

SALTED SALMON GRILLED WITH KOJI

Salted Salmon Grilled with Koji

塩鮭の糍焼き

【 鮭 】



¥1,580

しょうゆ糍で漬けた塩鮭が玄米にピッタリです

☆おすすめトッピング! サラダ+ヴィーガンスープ



ヘルシー

C

VEGAN CURRY

SOY Meat Cutlet Curry (With roasted vegetables and coriander)

SOYミートカツカレー

【 小麦・大豆・ピーナッツ 】

¥1,380

デリ、お野菜ローストき

大豆ミートを使用したカツカレーに仕上げました

☆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



大豆ミート

B

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・リンゴ 】

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



満足

D

SPECIAL BOWL

Tuna Cheek Buddha Bowl

マグロホホ肉のブッタボウル

【 小麦・大豆・ごま 】

¥1,580

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! ヴィーガンスープ

BUSINESS LUNCH

(WITH SALAD, SOUP AND DRINK)

ビジネスランチ

(サラダ スープ ドリンクつき)

Limited quantity!

数量
限定!



20食限定!

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・ピーナッツ 】

¥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

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。