

PLATE SET

AMUSE-BOUCHE 一口前菜

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

VEGAN SOUP OF THE DAY 本日のヴィーガンスープ

MAIN メイン

(下記4品より1品お選びください)



MAIN & SALAD DELI PLATE

Choice of Main & Salad Deli Plate

選べるマクロビサラダデリプレート ￥2,090

[サバ・小麦・大豆・ごま]

お好きなメインお選びください。

・SOYミート南蛮 ・SOYミートカツレツ ・塩サバのグリル
・Soy Meat Nanban ・Soy Meat Cutlet ・Grilled Salted Mackerel

BUDDHA BOWL

Macrobi Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

マクロブッタボウル(まぐろホホ肉のグリル) ￥2,200

バルサミコソース [大豆・ごま]

マクロ、サラダ、デリ、お野菜のローストが乗ったブッタボウル。
さっぱりとしたバルサミコソースが味の決め手！

SOY MEAT CUTLET CURRY

Soy meat cutlet curry with chunky vegetables

ゴロゴロ野菜のSOYミートカツカレー ￥1,980

お野菜がたっぷり入ったヴィーガンカレーに大豆ミートのカツをのせた
罪恶感ゼロカレーです
お野菜ピクルス お野菜ロースト付き [小麦・大豆・ピーナッツ]

SUSHI ROLL 数量限定

Organic Brown Rice Vegan Sushi Roll Plate

有機玄米のヴィーガン巻き寿司プレート ￥1,870

アボカド、切り干煮、大葉が入ったプラントベースの巻き寿司。
甘辛いかば焼きソースがアクセント！TOPPING
MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+ ￥120

Fermented Brown Rice + ￥120

アボカド1/4個+ ￥195

Avocado 1/4 + ￥195

塩サバのグリル+ ￥320

Grilled Salted Mackerel + ￥320

A LA CARTE

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



SALAD サラダ

お豆と雑穀の20品目サラダ

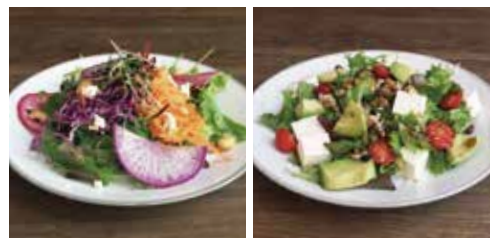
20 varieties Salad of Beans and Multigrain [Gluten Free] [大豆・くるみ]

(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

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

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、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。