

PLATE SET

APPETIZER 前菜

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

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

選べるメイン&サラダデリプレート ¥ 1,800

ショットジュース付き

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

好きなメインお選びください。

・雑穀コロッケ ・お麩のカツレツ ・塩サバのグリル 



BUDDHA BOWL

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce & Soup

マグロホホ肉グリルのブッダボウル ¥ 1,800

バルサミコソース スープつき 

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

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



CURRY

Macrobiotic Butter Chicken Curry 

マクロビ バターチキンカレー [大豆・アーモンド] ¥ 1,600

濃厚でスパイシーなカレーに大豆ミートを合わせました。

ポテトバジ(炒め物)、大根のアチャール(漬け物)、ヨーグルトサラダつき。



SUSHI ROLL 数量限定

Organic Brown Rice Sushi Roll Plate with Salad, Deli & Vegan Soup

有機玄米の巻き寿司プレート ¥ 1,600

お野菜のローストサラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

アボカド、切干煮、大葉が入った玄米巻き寿司。

甘辛いかば焼きソースが味の決め手!

TOPPING MENU

トッピングメニュー

酵素玄米に変更+¥110 アボカド1/4個+¥150 お麩のカツレツ(1枚)+¥180 本日のヴィーガンスープ+¥220

Fermented Brown Rice +¥110 Avocado 1/4 +¥150 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥180 Vegan Soup of the Day +¥220

塩サバのグリル+¥250 雑穀のコロッケ (1個)+¥350

Grilled Salted Mackerel +¥250 Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥350

DRINK ドリンク

Organic Coffee (HOT/ICED) ・ Organic Roasted Green Tea (HOT/ICED) ・ Rooibos Tea (HOT/ICED) ・ Orange Juice

有機コーヒー (HOT/ICED) ・ 有機三年番茶 (HOT/ICED) ・ ルイボスティー (HOT/ICED) ・ オレンジジュース [オレンジ]

A LA CARTE

表示価格は税込です



DEEP FRIED MENU 揚げ物

人気 NO.1! 大豆ミートの唐揚げ ¥ 550

Best Seller! Deep Fried Soy Meat ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

フライドポテト (ローズマリー/スパイシー) ¥ 550

Fried Potato (Rosemary / Spicy)

野菜と雑穀のコロッケ (1個) 季節のソース ¥ 550


Vegetable & Multigrain Croquette Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

お麩のカツレツ (2枚) 季節のソース ¥ 550

Crumbed and Deep Fried "Fu" Seasonal Sauce ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

SALAD サラダ

お豆と雑穀の 20 品目サラダ (Full) ¥ 1,000 / (Half) ¥ 600

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

アボカドと豆腐のグレインサラダ (Full) ¥ 1,150 / (Half) ¥ 650

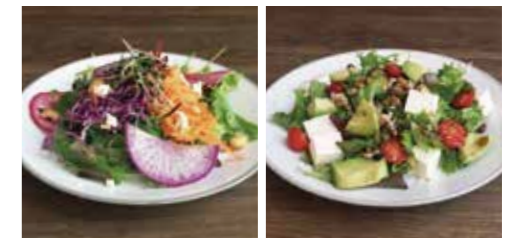
Avocado & Tofu Grain Salad  [大豆・くるみ]

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 / フレンチドレッシング 

Dressing of the Day / French Dressing



OTHERS その他

北海道産 有機玄米ご飯【ゆめぴりか】 ¥ 330

Organic Brown Rice "Yumepirika" of Hokkaido

酵素玄米ご飯 ¥ 380

Enzyme Brown Rice

本日のヴィーガンスープ (Cup) ¥ 330 / (Bowl) ¥ 550

Vegan Soup of the Day ※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



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。

HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース



¥ 3,500

クレンジョットジュース
Cleanse Shot Juice

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

マクロビデリと季節野菜の盛り合わせ
Assorted Macrobi Deli & Seasonal Vegetables

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

苺とケールのサラダ Soyヨーグルトドレッシング
Strawberry & Kale Salad Soy Yogurt Dressin

[大豆]

Gluten Free

淡路玉ねぎのボロネーゼパスタ

～玄米フェットチーネ～ Gluten Free

Awaji Onion Bolognese pasta ~Brown Rice Fettuccine~

[大豆]

スズキと魚貝のアクアパッツァ Gluten Free

Sea bass & Shellfish Acqua pazza

バゲット～セミドライマトのフムス添え～
Baguette with Semi-dried tomatoes Hummus

[小麦・ごま]

マクロビデザート
Macrobiotic Dessert

ドリンク

Drink

セットドリンクよりお選びください
Please Choose one from Set Drink Menu

飲み放題セット 2時間

Free-flowing drinks for 2 hour
Ask your server which varieties are available.

¥ 1,650

飲み放題の内容はスタッフへお尋ねください

CAFE PLAN

カフェプラン



¥ 2,970

乾杯ドリンク

Toast Drink

前菜3種盛り合わせ

Assorted of Antipasto

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。

選べるメイン

Choice of Main

ケールとアボカドのヴィーガンタコライス

Vegan Taco Rice of Kale & Avocado

[大豆・りんご]

マクロビ バターチキンカレー

Macrobiotic Butter Chicken Curry

[大豆・アーモンド]

マクロホホ肉のブッダボウル バルサミコソース

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

※原材料はスタッフへお尋ねください。

お好きなケーキ

Choice of Cake

カフェ(おかわり自由)

Cafe (Free refills)

表示価格は税込です



Vegan Ancient Wheat Einkorn Pancake & Fruits ヴィーガン古代小麦アインコーンパンケーキ&フルーツ

古代小麦の全粒粉が入ったパンケーキはとても香りが豊かです。季節のフルーツと共に。
[原材料はスタッフへ]

単品：¥1,300
ドリンクつき：¥1,600



Vegan Fruit Sandwich ヴィーガンフルーツサンドウィッチ

季節のフルーツ2種盛りです。たっぷりの豆乳ホイップクリームと共に。
[原材料はスタッフへ]

単品：¥1,300
ドリンクつき：¥1,600

CAKE SET ケーキセット



Ensemble Set アンサンブルセット

とろけるヴィーガンプリン、ミニマクロビムースコーン、選べるケーキ1種。
ドリンクつき。

¥1,670



Double Cake Set ダブルケーキセット

選べるケーキ2種。ドリンクつき。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にてお楽しみ頂けます。

¥1,400



Cake Set ケーキセット

選べるケーキ1種。ドリンクつき。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にてお楽しみ頂けます。

¥1,000

CAKE

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [大豆・アーモンド](220kcal) **Gluten Free** ¥ 693

[マロン&カシス] Marron & Cassis

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビプリンをお楽しみください

苺のグラスショートケーキ Strawberry Glass Shortcake [大豆・アーモンド](228Kcal) **Gluten Free** ¥ 650

苺味の豆乳ホイップクリームと、隠し味で瀬戸内レモン果汁を入れてさっぱりさせた豆乳ホイップクリーム、米粉ベースのスポンジ生地を層にしました。

瀬戸内レモンのSoyレアチーズケーキ Setouchi Lemon Soy Rare CheeseCake [大豆・アーモンド](160Kcal/別ソース10kcal) **Gluten Free** ¥ 572

季節を問わず人気のあるSoyレアチーズケーキ。瀬戸内レモンの香り豊かな、さっぱりとした味です。ラズベリーのソースと共にお召し上がりください、

濃厚!京抹茶と小豆のケーキ Rich! Kyo Matcha and red bean cake [大豆・アーモンド](177kcal) **Gluten Free** ¥ 605

甘さひかえめの小豆煮の上には京抹茶を使った抹茶ムース。さらにその上には濃い抹茶の豆乳ホイップクリームをのせ抹茶の渋みを引き出しました。抹茶をふんだんに使った2種の抹茶クリームのお味をお楽しみ下さい。

ハイカカオ クラシックショコラ ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~ [大豆・アーモンド・りんご](316 kcal) **Gluten Free** ¥ 550

High-Cacao Classique Chocolate with Almond Milk Soy Milk Ice Cream

しっとり、ふわっとしたチョコレートケーキに、ハイカカオ「70%」のチョコレートをコーティングしました。温めたケーキとアイスの相性は抜群です。

本日のマクロビ焼き菓子 ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~ ¥ 550

Macrobiotic Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Milk Ice Cream [原材料はスタッフへ]

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日の焼き菓子。豆乳アイスを添えて。

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスドリンク・穀物コーヒー・選べるハーブティー (+¥143) ・ オーツミルクラテ (+¥110)

Coffee, Japanese Black Tea, Organic Roasted Green Tea, Rice Drink, Grain Coffee, Herbal Tea (+ ¥ 143) , Oat Milk Latte (+ ¥ 110)

※ 原材料に特定・推奨アレルギー品目が含まれる場合 [] 内に記載しています。その他の原材料はスタッフへお尋ねください。

※ 写真はイメージです。 ※ 当店メニューを製造するキッチン、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

表示価格は税込です



Vegan Ancient Wheat Einkorn Pancake & Fruits

ヴィーガン古代小麦アインコーンパンケーキ&フルーツ

¥1,300

古代小麦の全粒粉が入ったパンケーキはとても香りが豊かです。季節のフルーツと共に。
[原材料はスタッフへ]



Vegan Fruit Sandwich

ヴィーガンフルーツサンドウィッチ

¥1,300

季節のフルーツ2種盛りです。たっぷりの豆乳ホイップクリームと共に。
[原材料はスタッフへ]

CAKE SET

ケーキセット



Ensemble Set

アンサンプルセット

とろけるヴィーガンプリン、ミニマクロビムーンズコーン、選べるケーキ1種。
ドリンクつき。

¥1,670



Double Cake Set

ダブルケーキセット

選べるケーキ2種。ドリンクつき。
※とろけるヴィーガンプリンは+¥110にてお楽しみ頂けます。

¥1,400

Set Drink

有機コーヒー・和紅茶・有機三年番茶・ライスドリンク・穀物コーヒー・選べるハーブティー (+¥143) ・オーツミルクラテ (+¥110)
Coffee, Japanese Black Tea, Organic Roasted Green Tea, Rice Drink, Grain Coffee, Herbal Tea (+ ¥ 143) , Oat Milk Latte (+ ¥ 110)

CAKE

とろけるヴィーガンプリン Thick & Creamy Vegan Pudding [大豆・アーモンド](220kcal)

Gluten Free

¥ 693

[マロン&カシス] Marron & Cassis

シェフが考案した季節感たっぷりのマクロビプリンをお楽しみください

苺のグラスショートケーキ Strawberry Glass Shortcake [大豆・アーモンド](228Kcal)

Gluten Free

¥ 650

苺味の豆乳ホイップクリームと、隠し味で瀬戸内レモン果汁を入れてさっぱりさせた豆乳ホイップクリーム、米粉ベースのスポンジ生地を層にしました。

瀬戸内レモンのSoyレアチーズケーキ Setouchi Lemon Soy Rare CheeseCake [大豆・アーモンド](160Kcal/別ソース10kcal)

Gluten Free

¥ 572

季節を問わず人気のあるSoyレアチーズケーキ。瀬戸内レモンの香り豊かな、さっぱりとした味です。ラズベリーのソースと共に召し上がってください。

濃厚!京抹茶と小豆のケーキ Rich! Kyo Matcha and red bean cake [大豆・アーモンド](177kcal)

Gluten Free

¥ 605

甘さひかえめの小豆煮の上には京抹茶を使った抹茶ムース。さらにその上には濃い抹茶の豆乳ホイップクリームをのせ抹茶の渋みを引き出しました。抹茶をふんだんに使った2種の抹茶クリームのお味をお楽しみ下さい。

ハイカカオ クラシックショコラ ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~ [大豆・アーモンド・りんご](316 kcal)

Gluten Free

¥ 550

High-Cacao Classique Chocolate with Almond Milk Soy Milk Ice Cream

しっとり、ふわっとしたチョコレートケーキに、ハイカカオ「70%」のチョコレートをコーティングしました。温めたケーキとアイスの相性は抜群です。

本日のマクロビ焼き菓子 ~アーモンドミルク豆乳アイス添え~

Macrobiotic Baked Sweet of the Day with Almond Milk Soy Milk Ice Cream [原材料はスタッフへ]

¥ 550

卵、バターやミルクなどの乳製品、白砂糖を使わずにつくった、本日の焼き菓子。豆乳アイスを添えて。

SOFT DRINK

表示価格は税込です。

SUPER FOOD SMOOTHIES



TANGERINE
【ビタミンC】

POWER



TURMERIC
【クルクミン】



ALMOND MILK
【ビタミンE】



BLUE BERRY
【アントシアニン】

AGING CARE



ACEROLA
【ビタミンC】



HEMP
【高たんぱく質】



MATCHA
【テアニン】



AMAZAKE
【麹菌】

RELAX



KALE
【食物繊維】

UNSHU TANGERINE & TURMERIC
温州みかん&ターメリック
[オレンジ・アーモンド]

¥990

TRIPLE BERRY & OKINAWA ACEROLA
トリプルベリー&沖縄アセロラ
[大豆・りんご]

¥990

KOYANAGI FARM KALE & KYO MATCHA
小柳さんケール&京抹茶
[りんご]

¥990



VEGAN CHOCOLATE DRINK

ヴィーガン チョコレート ドリンク

Vegan Hot Chocolate/Ice Chocolate
VEGAN ホットショコラ/アイスショコラ ¥ 880
てんさい糖入りのチョコレートにアーモンドミルク、豆乳で作るチョコドリンク。



Butterfly Fresh Lemonade
バタフライ フレッシュレモネード

¥ 638

からだにやさしいアガベシロップを使用したフレッシュレモネード。パラフライピーハーブを注ぐときれいな色に。

COFFEE

- Espresso ¥ 429
- エスプレッソ
- Coffee ¥ 572
- コーヒー(HOT/ICED)
- Hand Drip Coffee ¥ 594
- ハンドドリップコーヒー(HOT) 14:00~
- Grain Coffee ¥ 594
- 穀物コーヒー(HOT/ICED) [小麦]
- Soy Latte ¥ 693
- ソイラテ(HOT/ICED)[大豆]
- Grain Coffee with Soy Milk ¥ 693
- 穀物ソイラテ(HOT/ICED) [小麦・大豆]
- Oat-Milk Latte ¥ 693
- オーツミルクラテ(HOT/ICED)
- Kyo Matcha Soy Latte ¥ 748
- 京抹茶Soyラテ(HOT/ICED) [大豆]

TEA

- Japanese Black Tea ¥ 550
- 和紅茶(HOT/ICED)
- Roasted Green Tea ¥ 550
- 三年番茶(HOT/ICED)
- Umesho Bancha with Ginger ¥ 594
- 生姜入り梅干醤油番茶(HOT) [小麦・大豆]
- HERBAL TEA
- Rose & Berry ¥ 748
- ローズ&ベリー(HOT)
- スーパーフルーツマキベリーとローズのフルーツティー。
- Lavender Apple ¥ 748
- ラベンダーアップル(HOT) [りんご]
- ラベンダー色でリラックス、アップルティー。

JUICE

- Setouchi Lemon Ginger (SODA/HOT) ¥ 638
- 瀬戸内レモンジンジャー (ソーダ or ホット)
- Apple Tiser ¥ 638
- アップルタイザー [りんご]
- Amazake ¥ 550
- お米と麹だけで作った無添加あまざけ
- Rice Milk ¥ 550
- ライスマルク
- Oat-Milk ¥ 550
- オーツミルク (HOT/ICED)
- Apple Juice ¥ 550
- アップルジュース [りんご]
- San Pellegrino ¥ 700
- サンペレグリーノ

- CHAYA Salacia Tea ¥ 594
- CHAYA サラシアティー(HOT/ICED)
- サラシア、ハブ茶、ドクダミ、杜仲茶、モリンガ、ローズヒップ、マカ、イチョウ葉、ザクロ種子エキスなどをブレンド。
- Peppermint ¥ 550
- ペパーミント(HOT)
- German Chamomile ¥ 550
- ジャーマンカモミール(HOT)
- Lemongrass ¥ 550
- レモングラス(HOT)
- Rooibos ¥ 550
- ルイボス(HOT)

ORGANIC

「葉っぱのマーク」がついたドリンクは「オーガニック (有機JAS認定 及び海外有機認定) ドリンク」です。

HIGHBALL / WHISKY

FUJISAN Highball 富士山 ハイボール	¥ 770
Chita Highball 知多ハイボール	¥ 770
Flat Lemon Highball シークワサー ハイボール	¥ 990

SPARKLING

La Rosca Brut Cava ラ・ロスカ ブリュット	Glass ¥ 715
豊かな泡、青りんごを思わせるフレッシュな果実の香り、さわやかな味わいに加え、アフターにほのかに感じる熟成由来の香ばしい香りも楽しめます。	Bottle ¥ 3,575

OPIA Chardonnay Sparkling Organic / (NON-ALCOHOLIC) オピア シャルドネ スパークリング Small Bottle ¥ 1,430 オーガニック (ノンアルコール) (200ml)	
2017年ノーベル賞授賞式の晩餐会にて提供されたオーガニックノンアルコールスパークリングワイン	

BEER

FUJISAN Beer Golden Ale 富士山ビール ゴールデンエール	Small Bottle ¥ 880
EBISU Draft Beer エビス生ビール	¥ 790
COEDO Beer -Marihana- COEDOビール 一鞠花一	Small Bottle ¥ 770
Heineken Extra Cold Bottle ハイネケン エクストラコールド	Small Bottle ¥ 715
Ninja Lager beer (Non-alcoholic) 忍者ラガー (ノンアルコールビール) [小麦]	¥ 550
日本初のハラル認証済みビールテイスト・ノンアルコール飲料。ドイツ産麦芽100%にこだわり、香料、保存料、着色料、酸味料等の添加物は一切不使用。	

HOMEMEDE UMESHU/FRUIT LIQUOR

Japanese Plum Umeshu 自家製完熟梅酒	¥ 770
Homemade Fruit Liquor 自家製果実酒	各 ¥ 700
Ginger & Lemon Strawberry Apple ・生姜とレモン ・とちおとめ苺	

ORGANIC WINE

Patch Wine Primitivo (Red) パッチワイン プリミティーボ (赤)	Bottle ¥ 3,300
いきいきとしたルビーレッド。プラム、キャロブ、チェリーのような華やかな香り。力強さとタンニンのバランスが素晴らしく包み込んでくれる。	
Cuma Organic Malbec (Red) クマ オーガニック マルベック (赤)	Bottle ¥ 3,575
熟れた果実、レーズンやチョコのような深みのある適度な酸味と果実味、ボディのバランスがよいワイン。	
Cuma Organic Torrontes (White) クマ オーガニック トロンテス (白)	Bottle ¥ 3,575
華やかな香りが特徴的。ジャスミンやピーチのようなニュアンス。さっぱりとした辛口が特徴のワイン。	
Habla de ti (White) アブラ デ ティ (白)	Bottle ¥ 4,620
ソーヴィニヨンブラン特有の力強いアロマ、フレッシュで濃厚。トロピカルフルーツを思わせる余韻がしっかりと長く残ります。	
GLASS WINE Glass Wine (Red/White) グラスワイン (赤/白)	¥ 600

