

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH



[11:00 - 14:00]

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？！

A ~ **D**

の中から
おひとつ、
お選びください

+

何をトッピングする？！ Topping Menu

酵素玄米に変更 +¥110 Fermented Brown Rice +¥110 アボカド1/4個 +¥150 Avocado 1/4 +¥150 本日のヴィーガンスープ +¥220 Vegan Soup of the Day +¥220 お麩のカツレツ(1枚) +¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)+¥180	雑穀のコロケ (1個) +¥350 Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥350 塩サバのグリル +¥250 Grilled Salted Mackerel +¥250 とろけるヴィーガンプリン +¥275 Thick & Creamy Vegan Pudding +¥275 ドリンクバー +¥220 ※テイクアウトもOK Drink Bar +¥220 ※Take Out OK
--	--

+

大盛りできます！ **大盛**

・玄米ご飯
大盛り無料です！

+

DRINK

バーカウンターより、
お好きなドリンク
1杯どうぞ

=

完成!

あなただけの
スペシャルランチ、
できました



人気NO.1 **A**

MAIN PLATE

Choice of Main Plate

選べるメインプレート

¥1,100

お好きなメインお選びください。

Vegetable & Multigrain Croquette

- ・雑穀コロケ
- ・ crumbs and Deep Fried "Fu"
- ・お麩のカツレツ
- ・Grilled Salted Mackerel
- ・塩サバのグリル

☆おすすめトッピング！ ヴィーガンスープ+とろけるヴィーガンプリン

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



ヘルシー **C**

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

¥1,210

お野菜のローストサラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き

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！

☆おすすめトッピング！ お麩のカツレツ

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



玄米ボウル **B**

BUDDHA BOWL

Buddha Bowl of Grilled Tuna Cheek Meat with Balsamic sauce

マグロホホ肉グリルのブッダボウル

¥1,320

バルサミコソース

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！

☆おすすめトッピング！ 玄米ご飯大盛り+ヴィーガンスープ

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



濃厚 **D**

CURRY

Macrobiotic Butter Chicken Curry

マクロビ バターチキンカレー

Gluten Free

[大豆・アーモンド] ¥1,100

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。

☆おすすめトッピング！ アボカド+雑穀のコロケ



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

クレンジングショットジュース
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 pzza Seafood

バゲット～セミドライトマトのフムス添え～
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 Gluten Free

Vegan Taco Rice of Kale & Avocado

[大豆・りんご]

マクロビ バターチキンカレー Gluten Free

Macrobiotic Butter Chicken Curry

[大豆・アーモンド]

マグロホホ肉のブッダボウル バルサミコソース Seafood

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)