

[ 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	雑穀のコロッケ (1個) +¥350 Millet Porridge Croquette(1 Piece) +¥350
アボカド1/4個 +¥150 Avocado 1/4 +¥150	塩サバのグリル +¥250 Grilled Salted Mackerel +¥250
本日のヴィーガンスープ +¥220 Vegan Soup of the Day +¥220	とろけるヴィーガンプリン +¥275 Thick & Creamy Vegan Pudding +¥275
お麸のカツレツ(1枚) +¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet) +¥180	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  
完成!  
あなただけの  
スペシャルランチ、  
できました



A 気NO.1

## MAIN PLATE

Choice of Main Plate  
選べるメインプレート  
お好きなメインお選びください。  
Vegetable & Multigrain Croquette  
・雑穀コロッケ  
Crumbed and Deep Fried "Fu"  
・お麸のカツレツ  
Grilled Salted Mackerel  
・塩サバのグリル Seafood

☆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。

¥1,100



C ヘルシ~

## 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！ お麸のカツレツ

※ 原材料はスタッフへお尋ねください。



B 玄米ボウル

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  
バルサミコソース Seafood

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。

¥1,320



D 濃厚

## 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+雑穀のコロッケ



## HEALTHY & BEAUTY

食べてきれいになる、オーガニックな生き方。

### 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。

## HEALTHY & BEAUTY COURSE

ヘルシー&ビューティーコース



¥ 3,500

クレンズショットジュース  
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  
Sea bass & Shellfish Acqua pappa

Gluten Free

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

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)