

WEEKDAY LUNCH [平日限定 お得なランチ 11:00 - 14:00]

「奇跡のリンゴ」で有名な木村秋則氏が監修する八百屋さんと、チャヤマクロビがコラボ。

自然栽培の仲間たち

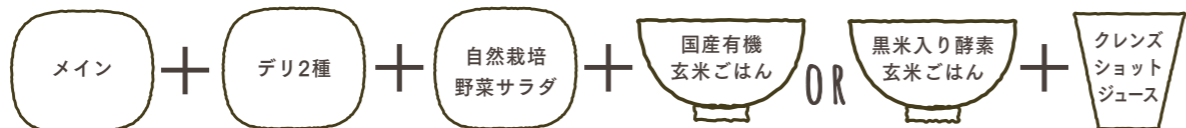
CHAYA macrobiotics

「奇跡のリンゴ」で有名な木村秋則氏が監修する八百屋さんと、チャヤマクロビがコラボ。

肥料や農薬に頼らず自然環境を活かし、作物本来の力を引き出した『自然栽培』野菜も使ったおすすめプレート。



- 人気 No.1!
- | | | | |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|---------|
| A | Today's Main & Deli Plate | Vegan マクロビメイン | ¥ 1,380 |
| | 日替りメイン & デリプレート
(クレンズショットジュースつき) | Fish お魚メイン <small>seafood</small> | ¥ 1,480 |
| | | with Soup & Dessert スープ&デザート付き | ¥ 1,750 |



ヘルシーランチ
B

Organic Brown Rice Sushi Roll Plate with Salad, Deli & Vegan Soup
有機玄米の巻き寿司プレート
自然栽培サラダ、デリ、ヴィーガンスープ付き ¥ 1,250
アボカド、切干煮、大葉が入った玄米巻き寿司は、甘辛いかば焼きソースが味の決め手!

※ 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。

下記のメニューも、国産有機玄米ごはんを黒米入り酵素玄米ごはんに変更できます(+¥50)
塩サバのグリル トッピング(+330円)

表示価格は税抜です



大盛りお野菜
C

SALAD & DELI

Farmer's Vegetable & Super Food Salad with Deli Plate
農園野菜とスーパーフードの15品目サラダ&デリプレート ¥ 1,350
自然栽培野菜のすりおろしドレッシング

たっぷりサラダを食べたい方に。日本のスーパーフードと契約農家から届く新鮮な10種類以上の野菜を使ったサラダのプレート。自然栽培野菜のすりおろしドレッシングでお召し上がりください。



パスタ

D

PASTA

Vegan Bolognese with Whole Tomato and Soup
丸ごとトマトのヴィーガンボロネーゼパスタ ¥ 1,350
スープ付き

大豆を使ったヴィーガンボロネーゼソースと、丸ごとトマトのローストを崩してお召し上がり下さい。麺は新潟県産コシヒカリの玄米粉で作られたフェットチーネです。



季節のランチ

E

SEASONAL

Spring Macrobi Mapo Tofu with Canola flower and Salad
菜の花入り! 春のマクロビ麻婆豆腐 ¥ 1,300
サラダ付き

春の訪れ、菜の花入りの辛さ控えめ麻婆豆腐。花山椒と豆板醤のペーストで、お好みの辛さでどうぞ。



季節のボウル

F

BROWN RICE BOWL

Tartar sauce of Organic Matcha Green Tea and Grilled Silver Salmon Brown Rice Bowl with Deli
有機抹茶のタルタルソースと、銀鮭グリルの玄米ボウル seafood ¥ 1,350
デリ付き

有機抹茶入りのタルタルソースに、お茶の成分まるごとの刻み茶葉をふりかけた、銀鮭の玄米ボウルです。お好みでレモンを絞りつつ、抹茶と緑茶のハーモニーをお楽しみください。

LUNCH SERVICE 11:00~14:00

全てのお食事に、好きなセットドリンクがつきます。On Weekdays, every menu comes with one choice of Drink below.

Organic Coffee オーガニックコーヒー (Hot / Iced) Organic Tea オーガニック紅茶 (Hot / Iced)
Organic Roasted Green Tea オーガニック三年番茶 (Hot / Iced) Rice Drink ライスドリンク (Hot / Iced)
CHAYA Salacia Tea CHAYAサラシアティー (Hot / Iced)

ADD ¥125

Grain Coffee (Hot / Iced) , Umesho Bancha (Hot) , Herbal Tea (Hot)
穀物コーヒー (Hot / Iced) / 梅干し醤油番茶 (Hot) / ハーブティー (Hot)



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。

SPECIAL INGREDIENTS

有機玄米「ゆめぴりか」市川農場

北海道は旭川市。大雪山の伏流水で育まれた西神楽の水田で有機栽培米を育てる市川農場の市川範之さん。当店では市川さんが丹精込めて育てた、有機JAS認定の玄米を使用しています。



市川農場の市川範之さん。

北海道の広大な大地で育てられています。水田には、綺麗な水でしか生息しない絶滅危惧種指定のミズアオイの花が咲いています。

自然栽培 野菜

自然栽培とは、農薬や肥料・除草剤に頼らず、土や根、作物を自然の形で活かすことで、作物が本来持っている生命力を引き出して 行う農業のこと。私たちは、自然栽培をはじめとした『循環型農業』を応援しています。

栄養士 監修

旬の新鮮な食材を使用し、栄養バランスにも気を配ったメニュー展開をしています。

三浦 野菜

神奈川県は鎌倉・三浦半島でとれた、季節のおいしさがギュッとつまんだ野菜たち。新鮮な野菜は味が濃く、カラフルで見た目も楽しいのが特徴。珍しい品種に出会えるのも、魅力のひとつです。

酵素 玄米

有機玄米を静岡県産黒玄米、小豆、塩と共に炊き上げています。もちもちの食感と滋味あふれる味わいが特徴です。