

DELI PLATE

[11:00 - 14:00]



A HEALTHY & BEAUTY

Seasonal Macrobiotic Deli & Organic Brown Rice Plate

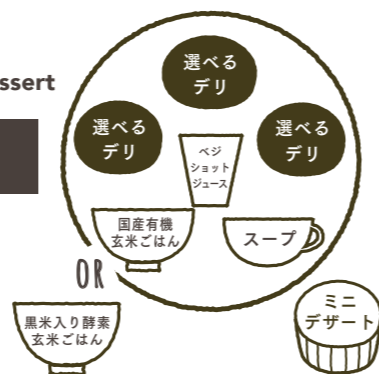
季節のマクロビデリ 玄米プレート

¥ 1,480~

こだわり野菜やハーブ・スパイスを使ったデリが選べるプレート ランチ。

3 Choice of Deli + Soup + Organic Brown Rice + Vegetable Shot Juice + Mini Dessert

選べる3デリ + スープ・ミニデザートつき



冷製デリ、温製デリ から3品お選びください。

※スープもデリに変更できます。

冷製デリ

- キヌアとケールのガーデンサラダ
紅くるり大根ドレッシング **Gluten Free**
Quinoa & Kale Garden Salad
with Benikururi Radish Dressing
- 和ハーブと秋ナスのグリル 胡麻ソース
Japanese herb & Grilled Eggplant with Sesame sauce
- 真っ赤なルバーブ入り キャロットラペ
Carrot Rape with Ruburb **Gluten Free**

温製デリ

- お麩のカツレツ かばやきソース
Fu Cutlet with Kabayaki Sauce
- 大豆ミートのから揚げ スイートチリ Soyマヨソース
Deep Fried Soy meat with Sweet Chili-Soymayo Sauce
- 自然栽培野菜のミニカレー
Wild Craft Vegetable Mini Curry
- マグロステーキ 和風 ソース(+¥300) **Seafood**
Tuna Steak with Japanese Style Sauce
- ベジハンバーグ
アーモンドミルクトマトクリームソース (+¥400) **Gluten Free**
Veggie-Hamburg with Almond Milk & Tomato Creamy Sauce

表示価格は税抜です

MAIN + DELI PLATE

好きなメイン + 選べるデリプレート
※ 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)



B SEAFOOD

Bouillabaisse & Deli Plate

名物！たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」プレート **Seafood** ¥ 1,680

[和風ブイヤベース + ガーデンサラダ + 国産有機玄米ごはん + 選べるデリ1品]
Bouillabaisse, Salad, Organic Brown Rice, 1 Choice of Deli

魚介をたっぷり使ったサフラントマト煮込み。和風だしをプラスしました。ガーデンサラダつき。
好きなデリを1品お選びください。



C SALAD

Farmer's Vegetable & Super Food Salad & Deli Plate
農園サラダ&デリプレート 塩糶ドレッシング

¥ 1,350

[農園野菜のサラダ + 国産有機玄米ごはん + スープ + 選べるデリ1品]
Farmer's Vegetable Salad, Organic Brown Rice, Soup, 1 Choice of Deli

農園野菜とスーパーフードの15品目サラダを、塩糶ドレッシングでどうぞ。
好きなデリを1品お選びください。



D RICE BOWL

Grilled Tuna, Avocado & Organic Brown Rice Buddha Bowl
with Tomato & Ancient Wheat Couscous Taboule

マグロのグリルとアボカドの玄米ブッダボウル **Seafood** ¥ 1,450

トマトと古代小麦のクスクスのタブレ 添え

海外でも人気の、野菜や穀物などをバランスよくボウルに盛り合わせた「ブッダボウル」。
マグロのほほ肉のグリルと、アボカドや野菜を、有機玄米と共に盛り合わせました。
トマトと古代小麦のクスクスのタブレを添えて。 ※デリはついておりません。



E RICE NOODLE **STAFF CONTEST MENU**

Beet Soup Rice Noodle

ビーツスープのフォー **Gluten Free** ¥ 1,350

[ビーツスープのフォー + 選べるデリ1品]
Beet Soup Rice Noodle, 1 Choice of Deli

椎茸出汁のスープにローストしたビーツを加えたフォーに、パクチー、ライム、もやしに、白舞茸
入りキノコのナムル、ジャンボ椎茸のローストをのせました。好きなデリを1品お選びください。

HEALTHY & BEAUTY ヘルシー&ビューティーメニュー

表示価格は税抜です

「旬食材」×「スーパーフード」で、カラダの中からビューティーケア。




WEEKEND LUNCH



※写真はイメージです。

Seasonal Tuna Steak , 4 Delis & Organic Brown Rice Plate

おすすめ！マグロステーキと
季節の4デリ 玄米プレート 

¥1,717

マグロのステーキ・キヌアとケールのガーデンサラダ・和ハーブと秋ナスのグリル 胡麻ソース・真っ赤なルバーブ入り キャロットラペ・カップスープ・黒米入り酵素玄米ごはんの盛り合せプレート。



Ancient Wheat Beet pancake
with Fruits, Beet & Berry Sauce

古代小麦のビーツパンケーキと
フルーツの盛り合わせ
～ビーツ&ベリーソース添え～

単品: ¥1,200 ドリンクつき: ¥1,480



※写真はイメージです。

古代小麦の美味しさが引き立つパンケーキ生地、ローストして甘みを引き出したビーツを合わせました。たっぷりのフルーツと共に。

CHAYA NATURAL & WILD TABLE

Natural (体や環境にやさしい) Wild (野生・自然の力を宿した食材) をテーマに、世界中のスパイスや調理法を取り入れた CHAYA マクロビの世界をお楽しみください。


OUR SPECIAL

有機玄米「ゆきひかり」市川農場

北海道は旭川市。大雪山の伏流水で生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。



Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with
Almond Milk & Tomato Creamy Sauce Plate

名物！たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」と
ベジハンバーグ アーモンドミルクトマトクリームソース
プレート  ¥2,080

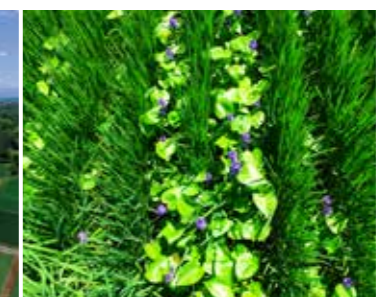
魚介と和風だしを使ったサフラントマト煮込みの「和風ブイヤベース」と、雑穀と野菜などでつくる、お肉を使わないベジハンバーグのセット。



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。