

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

※平日限定

自然栽培の仲間たち



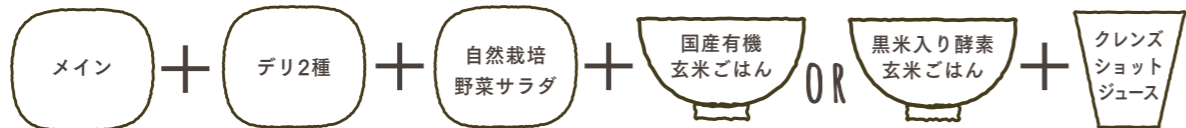
CHAYA macrobiotics

「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、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<br>(クレンズショットジュースつき) | Fish お魚メイン*                     | ¥ 1,480 |
|   |                                     | with Soup & Dessert スープ&デザート付き* | ¥ 1,750 |
- \*お魚メインを「マグロのグリル」に変更できます (+¥200)  
Change to "Grilled Tuna" as Fish main (+¥200)



ハルシールランチ B

Organic Brown Rice Sushi Roll with Salad, Deli & Soup

玄米巻き寿司プレート  
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、甘辛いかばや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)

表示価格は税抜です



大盛りお野菜 C

SALAD & DELI

Farmer's Vegetable & Super Food Salad & 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。



エスニック D

MACROBI RICE NOODLE

Beet Soup Rice Noodle

ビーツスープのフォー  
サラダ、デリ付き

¥ 1,350

椎茸出汁のスープにローストしたビーツを加えた、色鮮やかなフィー。ココナッツソースを後から加えることで、まるやかさ、マスタードシードの香ばしさ、唐辛子の辛みで味の変化をお楽しみください。



季節の玄米ボウル E

BROWN RICE BOWL

Grilled Tuna & Eggplant Organic Brown Rice Bowl Salad with Japanese green pepper

マグロのグリルと青茄子の蒲焼き玄米ボウル ¥ 1,350  
～山椒の香り～

香ばしく焼き上げたマグロほほ肉と、加熱すると柔らかい実が特徴の青茄子を、蒲焼きのタレで味付けした玄米ボウルです。ピリッとした山椒がポイント!



季節のランチ F

SEASONAL

Vegan sausage and Mushroom curry with Soup

ヴィーガンソーセージとたっぷりきのこカレー ¥ 1,350  
～酒粕チーズ添え～ スープ付き

スパイスを効かせたヴィーガンソーセージを、きのこたっぷりのカレーに添えました。酒粕で作った粉チーズと一緒に召し上がり下さい。

## LUNCH SERVICE 11:00~14:00

全てのお食事に、好きなセットドリンクが付き。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「ゆきひかり」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。