

表示価格は税込みです

BUDDHA BOWL [11:00 - 14:00]

薬膳酵素玄米のブッダボウル



A BUDDHA BOWL OF SEARED SOY MEAT
大豆ミートの炙り焼きの
ヴィーガンブッダボウル
※原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 1,300

B TUNA STEAK AND SMOKED SALMON BUDDHA BOWL
マグロステーキとスモークサーモンの
ブッダボウル 
※原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 1,500



C MACROBI GAPA O RICE
マクロビガパオライス ¥ 1,500
※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

LUNCH PLATE

国産有機玄米使用のランチプレート
※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 (+¥100)



D 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
※原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 1,840




E SALAD
Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate
農園サラダ&デリプレート
※原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 1,320




F PASTA
Serfood Americaine sauce Pasta
ズワイ蟹とイクラのアメリカーナパスタ 
※原材料はスタッフへお尋ねください。 ¥ 1,200

SETMENU

• 本日のマクロビデリ
※原材料はスタッフへ
• お麩のカツレツ
※原材料はスタッフへ
• スパイシー薬膳ミニカレー
※原材料はスタッフへ ¥ 220

• スモークサーモンのマリネ 
[鮭]
• 大豆ミートのから揚げ
※原材料はスタッフへ ¥ 330

• マグロのステーキ和風ソース 
[小麦・大豆・ごま]
• ベジハンバーグ
メープル粒マスタードソース
[大豆] ¥ 440

SET DRINK + ¥250

全てのお食事に、お好きなセットドリンクを+¥250にてお楽しみいただけます。
Please choose 1 drink from menu below.

- | | |
|--|---------------------------------------|
| Organic Coffee オーガニックコーヒー(Hot / Iced) | Grain Coffee 穀物コーヒー(Hot / Iced) |
| Green Tea Sencha Matcha Blend 抹茶入り静岡煎茶(Hot / Iced) | Japanese Black Tea 和紅茶(Hot / Iced) |
| Roasted Tea Houjicha 黄金茎ほうじ茶(Hot / Iced) | CHAYA Salacia Tea サラシアティー(Hot / Iced) |
| Rice Drink ライスドリンク(Hot / Iced) | Oat Milk オーツミルク(Hot / Iced) |
| Vegetable Juice of the Day 本日の野菜ジュース (Iced) | |

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。 ※ 当店メニューを製造するキッチンには、小麦等のアレルギーを含むメニューを製造しています。

DESSERT SET デザートセット ※原材料はスタッフへ


cake
マクロビケーキ ¥440


pudding
マクロビプリン ¥600

HEALTHY & BEAUTY ヘルシー&ビューティーメニュー

表示価格は税込みです


「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。



WEEKDAY LUNCH



Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with Maple and Whole-grain Mustard Sauce

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 メープル粒マスタードソースプレート  ¥2,300

※原材料はスタッフへお尋ねください。

Einkorn Pancake with Chocolate Custard Cream and Amazake Strawberry Sauce

古代小麦アインコーンパンケーキ
～チョコカスタードと甘酒ストロベリーソース～

古代小麦アインコーンはソフトグルテンのため、消化が容易で胃腸に優しく消化力が高いのが特徴です。店頭で古代小麦パンケーキミックス粉の販売もしております。
※原材料はスタッフへお尋ねください。

単品: ¥1,300 ドリンクつき: ¥1,600



healthy vegetable course

ヘルシー畑コース

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り
ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース Gluten Free
国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米・ドリンク

Vegetables Antipasto, Veggie-Hamburg, Organic Brown Rice or Fermented Brown Rice with Black rice, Drink
¥2,550
※原材料はスタッフへお尋ねください。

DESSERT SET デザートセット ※原材料はスタッフへ



マクロビケーキ ¥440



マクロビプリン ¥600



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。