

[ 11:00 - 14:00 ]

# HOLIDAY LUNCH

## スペシャル A SPECIAL LUNCH COURSE

### おすすめランチコース A

- ・前菜3種盛合わせ
- ・ヴィーガンスープ
- ・ベジハンバーグ
- ・国産玄米ごはん
- ・マクロビデザート
- ・ドリンク

¥ 1,980

※原材料はスタッフへお尋ねください。



## スペシャル B SPECIAL LUNCH COURSE

### おすすめランチコース B

- ・前菜3種盛合わせ
- ・ヴィーガンスープ
- ・ミニヴィーガンブッタボウル
- ・ドリンク

¥ 1,680

※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)



### ヴィーガン C BUDDHA BOWL

Buddha Bowl of Seared Soy meat  
大豆ミートの炙り焼きのヴィーガンブッタボウル ¥ 1,540  
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。



### スペシャル D BUDDHA BOWL

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タボウル ¥ 1,760  
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。



### スペシャル E MACROBI GAOAO RICE

Macrobi Gapao Rice  
マクロビガパオライス ¥ 1,760  
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。



### シーフード F SEAFOOD

Bouillabaisse & Deli Plate  
名物! たっぷり魚介の ¥ 1,840  
「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。



### 大盛りお野菜 G VEGETABLE

Macrobiotic Garden Plate  
マクロビ ガーデンプレート ¥ 1,680  
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。



### 中華 H NOODLE

Macrobiotic Chilled Chinese Noodles  
マクロビ 冷やし中華 ¥ 1,500  
野菜ジュース付き ※原材料はスタッフへお尋ねください。

※ 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。



## HOLIDAY 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。