

[平日限定ランチ] **WEEKDAY LUNCH** [11:00 - 14:00]



BOWL

ヴィーガン

A SEARED SOY MEAT VEGAN BOWL
大豆ミート炙り焼のビーガンボウル

香ばしく炙ったソイミートとサラダ、デリ、ロースト野菜を添えたブッダボウル

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,480



スペシャル

B STEWED TUNA WITH BALSAMIC SAUCE MACROBIOTICS BOWL
マグロのほほ肉の煮込みのマクロビボウル

バルサミコソースで煮込んだマグロ、サラダ、デリ、ロースト野菜を添えたマクロビボウル

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,580



スペシャル

C SMOKE SALMON WITH AVOCADO MACROBIOTICS BOWL
スモークサーモンとアボカドのマクロビボウル

スモークサーモンとアボカド、サラダ、デリ、ロースト野菜を添えたマクロビボウル

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,580



CURRY

スパイシー

D MACROBIOTIC BUTTER CHICKEN CURRY
マクロビバターチキンカレー

ヴィーガンアワード金賞受賞！サラダ、ロースト野菜、ピクルス付。
あとはオリジナルトッピングで

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,480



PLATE

スペシャル

E VEGGIE-HAMBURG WITH MAPLE MUSTARD SAUCE
ベジハンバーグ メープルマスタードソース プレート

オリジナルベジハンバーグに粒マスタードソース、サラダ、デリのついた贅沢プレート

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,580



スペシャル

F BOUILLABAISSE JAPANESE STYLE
和風ブイヤーベースプレート

和だしの効いた、名物！ブイヤーベースとサラダ、デリのついた贅沢プレート

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,980



野菜大盛

G ASSORTED MACROBI MEAL PLATE
ボリューム満点！マクロビガーデンプレート

野菜をたくさん使った、身体に美味しいプレート。いろんな味が楽しめます

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥ 1,780

※写真はイメージです

お好きなトッピングでオリジナルランチ! Add your favorite toppings to make original lunch!

Vegan Soup of the Day 本日のヴィーガンスープ	¥200	Soy Meat Nuggets ソイミートナゲット (3個)	¥180
Wheat Gluten Cutlets お麩のカツレツ (1枚)	¥180	Deli of the Day 本日のマクロビデリ	¥220
Millet Croquette 雑穀コロッケ (1枚)	¥380	Change to Enzyme Brown Rice 酵素玄米に変更	¥100

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)	Roasted Green Tea 三年番茶(Hot / Iced)
Japanese Black Tea 和紅茶(Hot / Iced)	Vegetable Juice of the Day 本日の野菜ジュース (Iced)
Grain Coffee 穀物コーヒー(Hot / Iced)	Peppermint ペパーミント(Hot)
Rice Milk ライスミルク(Hot / Iced)	German chamomile ジャーマンカモミール(Hot)
Oat Milk オーツミルク(Hot / Iced)	Lemongrass レモングラス(Hot)
CHAYA Salacia Tea サラシアティー(Hot / Iced)	Rooibos ルイボス(Hot)

HEALTHY & BEAUTY ヘルシー&ビューティーメニュー

「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。



Bouillabaisse Japanese style & Veggie-Hamburg Plate

贅沢三味！和風ブイヤーベースと ベジハンバーグプレート

ブイヤーベースとベジハンバーグ！両方楽しめる贅沢プレート
いろんな味が楽しめます

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥2,550



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
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

※原材料はスタッフへお尋ねください。

¥2,550

WEEKDAY LUNCH



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。



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。