# [ 平日限定ランチ ] WEEKDAY LUNCH [ 11:00 –14:00 ]

**表示価格は税込みです**
アレルギーお持ちの方はスタッフにお尋ねください

## BOWL

ヴィーガン
**A**

### SOY MEAT SAUTEED WITH GINGER VEGAN BOWL

**大豆ミートジンジャーソテービーガンボウル** Vegan

ジンジャー風味にソテーした、大豆ミミート、デリ、ロースト野菜とを添えたビーガンボウル

［大豆・胡麻］

**¥ 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

［大豆・小麦・胡麻］

**¥ 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

［大豆・胡麻］

**¥ 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** Vegan

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

［大豆］

**¥ 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** Vegan

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

［大豆・小麦・胡麻］

**¥ 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

［エビ・カニ・胡麻］

**¥ 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** Vegan

野菜をたくさん使った、身体においしいプレート。いろんな味が楽しめます

［大豆・小麦・胡麻］

**¥ 1,780**

ヘルシー
**H**

### GARDEN SALAD AND SOUP OF THE TODAY

**ガーデンサラダとスープのヘルシーランチ** Vegan

ガーデンサラダとスープの付いたヘルシーメニュー

［大豆］

**¥ 1,280**

※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 | Deep Fried Soy Meat　大豆ミートの唐揚げ（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 Croqutte　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)
- Japanese Black Tea　和紅茶(Hot / Iced)
- Grain Coffee　穀物コーヒー(Hot / Iced)
- CHAYA Salacia Tea　サラシア ティー(Hot / Iced)
- Roasted Green Tea　三年番茶(Hot / Iced)
- Vegetable Juice of the Day　本日の野菜ジュース（Iced）
- Peppermint　ペパーミント(Hot )
- German chamomile　ジャーマンカモミール(Hot )
- Lemongrass　レモングラス(Hot )
- Rooibos　ルイボス(Hot )

※ 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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

表示価格は税込みです
アレルギーお持ちの方はスタッフにお尋ねください

# 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。

healthy vegetable course

**ヘルシー畑コース** Vegan

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。

￥2,500

## CHAYA PLAN
チャヤプラン

￥ 3,800

乾杯ドリンク
Toast Drink

前菜３種盛り合わせ
Assorted of Antipasto

・キヌアとケールのガーデンサラダ
Quinoa and Kale Garden Salad

・本日のマクロビデリ
Macrobi Deli of the Day

・大豆ミートのから揚げ
Deep Fried Soy Meat

ヴィーガンカップスープ
Vegan Cup Soup

選べるメイン
Choice of Main

・ベジハンバーグ　メープル粒マスタードソース
Veggie Meat Hamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce
［大豆］

・マクロビ　バターチキンカレー
Macrobiotic Butter Chicken Curry ［大豆］

・マグロステーキ 和風バルサミコソース（+￥330）
Tuna Steak with Japanese Style Balsamic Sauce
［小麦・大豆・ごま］

マクロビケーキ　カフェ（おかわり自由）
Choice of Macrobiotic Cake & Cafe

※ 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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

CHAYA
Natural & Wild Table

# 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愉しみください。

## LUNCH PLATE FOR BUSINESS PERSON

＊オーダー時に社員証またお名刺を提示お願いいたします。

限定15食 Limited to 15 Plate

**ビジネスマン応援ランチプレート** Vegan

お忙しいビジネスマン、ビジネスウーマンの皆様に
ヘルシーで健康になれるランチ作りました。

オーガニックコーヒーor三年番茶サービス
テイクアウトOK！

［小麦・大豆・りんご］

￥1,100