

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

表示価格は税込みです  
アレルギーを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

**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、身体に美味しいプレート。いろんな味が楽しめます  
[ 大豆・小麦・胡麻 ]

¥ 1,780



ヘルシ

**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  
[ 小麦・アーモンド・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 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)	Vegetable Juice of the Day 本日の野菜ジュース (Iced)
Japanese Black Tea 和紅茶(Hot / Iced)	Peppermint ペパーミント(Hot)
Grain Coffee 穀物コーヒー(Hot / Iced)	German chamomile ジャーマンカモミール(Hot)
CHAYA Salacia Tea サラシア ティー(Hot / Iced)	Lemongrass レモングラス(Hot)
Roasted Green Tea 三年番茶(Hot / Iced)	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、小麦等のアレルギー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  
アレルギーを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 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。

## 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

## LUNCH PLATE FOR BUSINESS PERSON



\*オーダー時に社員証または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