

[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 SOY-HAMBURG WITH MAPLE MUSTARD SAUCE

リニューアル! Soy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Soy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・りんご・胡麻]

¥ 1,580



スペシャル

F VEGAN NANBAN PLATE WITH SOY MEAT
Soyミートのヴィーガン南蛮プレート **Vegan**

ヴィーガン仕立てのSoyミート南蛮
[大豆・小麦・りんご・胡麻]

¥ 1,560



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
[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** **リニューアル!**

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り
Soy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, SoyHamburg, Organic Brown Rice or
Fermented Brown Rice with Black rice, Drink

¥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 **リニューアル!**

¥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

・Soyハンバーグ メープル粒マスタードソース
SoyHamburg Steak with Whole-grain Mustard Sauce
[大豆・りんご]

・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をお願いいたします。

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