

# HOLIDAY LUNCH SET

休日 ランチ セット

※写真はイメージです

スープ、サラダ、メイン、ライス、デリを1プレートに盛り込んだランチプレート ¥ 1,980

ドリンク付き

国産有機玄米使用

コーヒー、紅茶、三年番茶、野菜ジュース  
Coffee or Blak tea or Japanese tea or Vegetable Juice

※国産有機玄米を黒米入り酵素玄米に変更できます(+100円)



**A** ASSORTED MACROBI MEAL PLATE  
マクロビガーデンプレート **Vegan**  
雑穀コロッケ、ゼニ麩カツレツ、Soyミート唐揚げの付いたボリュームいっぱいのプレート  
[大豆・小麦・りんご・胡麻]

**B** VEGAN NANBAN PLATE WITH SOY MEAT  
Soyミート南蛮プレート **Vegan**  
大人気！ヴィーガン仕立てのSoyミート南蛮  
[大豆・小麦・りんご・胡麻]

**C** SOYHAMBURG WITH MAPLE MUSTARD SAUCE  
ベジバーグプレート **Vegan** **Gluten Free**  
オリジナルSoyハンバーグに粒マスタードソース  
[大豆・りんご・胡麻]

**D** TUNA STEAK WITH JAPANESE STYLE BALSAMIC SAUCE  
マグロステーキプレート **Seafood**  
マグロほほ肉のステーキと和風バルサミコソース  
[大豆・小麦・胡麻]

## CURRY カレー

Vegan Keema Curry with Five Kinds of Vegetables  
5種野菜が入ったヴィーガンキーマカレー **Vegan** [大豆] ¥ 1,480

デザートもいかがでしょうか？

チョコレートブラウニー ¥550    ヴィーガンドーナツ ¥440 ~    その他のデザートはスタッフまで

日替わりのデリ、ドレッシング等でアレルギーが変わりますので、詳しくはスタッフまでお尋ね下さい 表示価格は税込みです

## TAPAS タパス



雑穀コロッケ 自家製カツソース添え **Vegan** ¥ 550  
Multi-Grain Croquette with Homemade Cutlet Sauce  
[小麦・大豆・りんご]

お麩のカツレツ **Vegan** ¥ 550  
Cutlet of Dried Wheat Gluten  
[小麦・大豆・りんご]

大豆ミートの唐揚げ ヴィーガンタルタルソース添え **Vegan**  
Deep Fried Soy Meat with Vegan Tartar sauce  
[小麦・大豆] Mサイズ ¥ 550  
Lサイズ ¥ 690

マクロビフリット3種盛り合わせ **Vegan** ¥ 880  
Assorted 3 kinds Macrobi Fritto  
[小麦・大豆・りんご]

フライドポテト ¥ 650  
(ハーブ風味/自家製ケチャップ添え) **Vegan**  
French Fries(Harbal Flavor/Homemade Ketchup)  
[小麦・りんご]

季節のロースト野菜盛り合わせ **Vegan** ¥ 880  
Assorted Roasted Seasonal Vegetables  
[大豆]

ハーブ風味の自家製ピクルス **Vegan** ¥ 580  
Harbal Flavor Home made Pickles

本日のマクロビデリプレート **Vegan** ¥ 480  
Macrobiotic Deli of the Day

ファラフェル Soyグルトソース添え **Vegan** ¥ 580  
Falafel with Soy Gult  
[大豆・りんご]

## SALAD サラダ



季節野菜の15品目サラダ **Vegan** ¥ 960  
Salad of 15 Seasonal vegetables

サーモンとスーパーフードのパワーサラダ ¥ 1,070  
Salmon and Super food Power Salad

## MAIN DISH メインディッシュ



Soyハンバーグ  
メープル粒マスタードソース **Vegan** ¥ 1,680  
SoyHamburg  
with Maple Mustard Sauce [大豆・りんご]

マグロのステーキ 和風バルサミコソース ¥ 1,680

Tuna Steak with Japanese style Balsamic Sauce  
[小麦・大豆・ごま]

国産有機玄米 北海道市川農場より Organic Brown Rice	¥ 330
黒米入り酵素玄米ごはん Fermented Brown Rice	¥ 380
ヴィーガンカップスープ Vegan Cup Soup	¥ 500

※ 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。

# 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

季節の前菜6種盛り

Soyハンバーグ メーブ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 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

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

•5種野菜の入ったヴィーガンキーマカレー  
Vegan Keema curry with Five kinds of vegetables [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

# HOLIDAY LUNCH MENU



## 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。