

[平日限定 お得なランチ]

WEEKDAY LUNCH

[11:00 - 14:00]



表示価格は税込です
※3名様以上の個別会計はご遠慮ください

あなた好みのカスタム、いかが？ CUSTOMIZE ACCORDING TO YOUR PREFERENCE

今日はどのプレート?! A ~ F の中から おひとつ、 お選びください Please choose one from A to F	何をトッピングする?! Topping Menu <table><tr><td>サラダと本日のヴィーガンスープ お得なセット+¥300 Salad & Vegan Soup of the Day, Value Set</td><td>塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel</td></tr><tr><td>酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice</td><td>とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding</td></tr><tr><td>サラダ+¥200 Salad</td><td>カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)</td></tr><tr><td>本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day</td><td>数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie</td></tr><tr><td>アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4</td><td></td></tr><tr><td>お麴のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)</td><td></td></tr><tr><td>雑穀コロッケ(1個)+¥380 Millet Porridge Croquette(1 Piece)</td><td></td></tr></table>	サラダと本日のヴィーガンスープ お得なセット+¥300 Salad & Vegan Soup of the Day, Value Set	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel	酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding	サラダ+¥200 Salad	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)	本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4		お麴のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)		雑穀コロッケ(1個)+¥380 Millet Porridge Croquette(1 Piece)		大盛りできます Extra Serving ・玄米ご飯 Brown Rice 大盛り+¥100です! Large Portion +¥100 半量盛り-¥50 Half Portion -¥50	DRINK バーカウンターより、 好きなドリンク 1杯どうぞ Choose 1 drink at the drink bar	完成! あなただけの スペシャルランチ、 できました Special lunch just for you
サラダと本日のヴィーガンスープ お得なセット+¥300 Salad & Vegan Soup of the Day, Value Set	塩サバのグリル+¥320 Grilled Salted Mackerel																	
酵素玄米に変更+¥120 Fermented Brown Rice	とろけるヴィーガンプリン+¥300 Thick & Creamy Vegan Pudding																	
サラダ+¥200 Salad	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)																	
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie																	
アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4																		
お麴のカツレツ(1枚)+¥180 Wheat Bran Cutlet(1 Sheet)																		
雑穀コロッケ(1個)+¥380 Millet Porridge Croquette(1 Piece)																		



A SALMON POKEBOWL

Salmon poke bowl (fresh soy sauce salmon, bamboo shoots, avocado)
サーモンポキボウル (生しょうゆ糀サーモン、筍、アボカド) [小麦・大豆]  ¥1,380

しょうゆ糀漬けにしたサーモンとタケノコ、アボカドをサッパリと食べられる
サーモンポキに仕上げました

☆おすすめトッピング! 雑穀コロッケ+サラダ



D VEGAN GAPAO RICE

Vegan Gapao Rice Plate (With roasted vegetables and coriander)
ヴィーガン ガパオライスプレート [小麦・大豆] ¥1,350

デリ、お野菜ロースト、パクチー付き
大豆ミートを使用しガパオライスに仕上げました

☆おすすめトッピング! お麴のカツレツ+アボカド+ヴィーガンスープ



B DEEP FRIED SOY MEAT

Deep Fried Soy Meat
ソイミート南蛮プレート (チキン南蛮風) ¥1,380

デリ、お野菜ローストつき [小麦・大豆]

大豆ミートのからあげを甘酢タレと合わせました。
ヴィーガントータルと一緒に召し上がりください。

☆おすすめトッピング! 塩サバのグリル+とろけるヴィーガンプリン



E VEGETABLE CURRY

Vegetable Coconut Curry
ベジタブルココナッツカレー [小麦・大豆] ¥1,350

たっぷり野菜入りカレーにココナッツを入れクリーミーで食べやすいカレーに仕上がっています
野菜ピクルス、ロースト野菜付き

☆おすすめトッピング! アボカド+雑穀コロッケ



C VEGGIE PIZZA

Veggie-Topped Pizza with Vegan Soup
お野菜たっぷりピザ [小麦・大豆] ¥1,380

ヴィーガンスープ付き

アスパラ、ブロッコリー、ジャガイモなどたっぷり野菜が乗ったピザです。
豆腐で作ったチーズを使用してます。

☆おすすめトッピング! サラダ+ランチスムージー



F SPECIAL PLATE

Tuna and Enzyme Brown Rice Salad Plate
マグロと酵素玄米のサラダプレート [小麦・大豆] ¥1,850

マグロ、酵素玄米、お麴カツ、雑穀コロッケ、デリ、ロースト野菜、
もりもりサラダ付き

☆おすすめトッピング!
ランチスムージー+ヴィーガンスープ+とろけるヴィーガンプリン

MACROBI COURSE

マクロビコース

¥ 3,080

CHAYAマクロビデリと季節野菜の盛り合わせ
Chaya Macrobi Deli and Seasonal Vegetable Assortment

本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

選べるメイン
Choice of Main

・アボカドと大豆ミートチリソースのヴィーガンタコライス
Vegan Taco Rice with Avocado and Soy Meat Chili Sauce

・ベジタブルココナッツカレー
Vegetable Coconut Curry

・本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

BEAUTY COURSE

ビューティーコース

¥ 4,840

クレンジングショットジュース
Cleanse Shot Juice

ヴィーガンフォアグラのクネル
Vegan Foie Gras Knödel

温野菜のオリエンタル風 キャビア添え
Warm Vegetable Oriental Style with Caviar



本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

茨城県産アグリドリームと有機水耕栽培野菜のサラダ
フランボワーズトマトヴィネグレット
Salad of Ibaraki Agri Dream and organic hydroponic vegetables,
Raspberry tomato vinaigrette

本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

真鯛のポワレ ラヴィゴットソース
Pan-fried red sea bream with ravigote sauce



ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

有機コーヒー or ルイボスティー
Organic Coffee or Rooibos Tea



HEALTHY & BEAUTY

食べてきれいになる、オーガニックな生き方。

8 PHILOSOPHY

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。※
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYAマクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。



HEALTHY TOMATO COURSE

ヘルシートマトコース

トマトに含まれるリコピンは紫外線によるダメージを予防し、
シミやしわを改善する美肌効果が期待できます。
暑い夏対策にヘルシートマトコースを是非おすすめします！

¥ 3,850

トマトとお野菜の夏パフェ
Tomato and vegetable summer parfait

茨城県産アグリドリームと有機水耕栽培野菜のサラダ
フランボワーズトマトヴィネグレット
Salad of Ibaraki Agri Dream and organic hydroponic vegetables,
Raspberry tomato vinaigrette

トマトのニョッキ とうもろこしSOYクリームスープ
Tomato gnocchi with corn and soy cream soup

真鯛のポワレ ラヴィゴットソース アースベーカリーブレッド添え
Pan-fried red sea bream with ravigote sauce and Earth Bakery bread



トマトといちごのミルフィーユ
Tomato and strawberry millefeuille