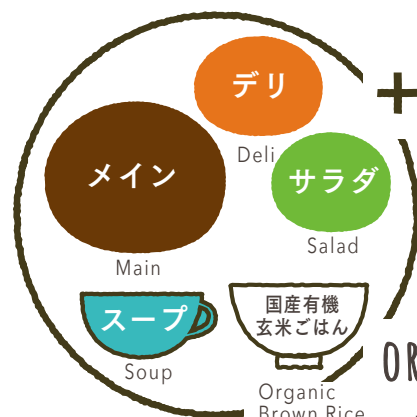


HOLIDAY LUNCH SET 休日 ランチ セット

※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
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

国産有機玄米使用
Organic Brown Rice
※国産有機玄米を
黒米入り酵素玄米に変更できます
(+100円)
黒米入り酵素
玄米ごはん
Fermented Brown Rice

秋限定! AUTUMN ONLY

A SALMON GREILLED WITH SOY SAUCE
& KOJI WITH MAITAKE MUSHROOM TEMPURA
鮭の醤油麹焼きwith舞茸天ぶらプレート
鮭を醤油麹でマリネして香ばしく焼き上げました
[小麦・大豆・胡麻]

B ASSORTED MACROBI MEAL PLATE
マクロビガーデンプレート **Vegan**
雑穀コロッケ、ゼニ麴カツレツ、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]

C SOY-HAMBURG WITH JAPNESE STYLE ONION SAUCE
ベジバーグプレート **Vegan**
オリジナルSoyハンバーグに和風オニオンソース
[大豆・小麦・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]

DESSERT デザートもいかがでしょうか? Would you like some dessert?

チョコレートブラウニー ¥600
Chocolate Brownie

ヴィーガンドーナツ ¥440 ~
Vegan Donuts

その他のデザートはスタッフまで

HEALTHY & BEAUTY ヘルシー&ビューティーメニュー

表示価格は税込みです

「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 和風オニオンソース
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 和風オニオンソース **Vegan**
SoyHamburg Steak with Japnese Style Onion Sauce
[小麦・大豆]

・ヴィーガンSoyカツカレー **Vegan**
Vegan SOY Cutlet Curry
[大豆・小麦]

・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]

マクロビスイーツ&カフェ(おかわり自由)
Choice of Macrobiotic Sweets & 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、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

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 和風オニオンソース **Vegan** ￥1,680
SoyHamburg with Japanese Style Onion Sauce
[小麦・大豆]

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

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

※ 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。



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愉しみください。

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。