

[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>アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4</td><td>カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)</td></tr><tr><td>サラダ+¥200 Salad</td><td>数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie</td></tr><tr><td>本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day</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	アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)	サラダ+¥200 Salad	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie	本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day		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	大盛 + DRINK バーカウンターより、 お好きなドリンク 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																	
アボカド1/4個+¥195 Avocado 1/4	カフェフリー+¥220 Cafe Free (Free refills on drinks at the counter)																	
サラダ+¥200 Salad	数量限定ランチスムージー+¥500 Limited Quantity Lunch Smoothie																	
本日のヴィーガンスープ+¥180 Vegan Soup of the Day																		
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 **DEEP FRIED ALBACORE TUNA**

Deep Fried Albacore Tuna with Sweet and Spicy Sauce
びん長まぐろの竜田揚げ
甘辛ソース [小麦・大豆]

びん長まぐろを相性抜群の甘辛な酸味あるソースで召し上がってください
デリ3種と秋食材がボリューム感あるプレートです

☆おすすめトッピング! 雑穀コロッケ+サラダ

¥1,580



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] ¥1,380

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。
ヴィーガンタルタルと一緒に召し上がってください。

☆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 **SOY MEAT MAPO EGGPLANT**

Soy Meat and Mapo Eggplant Buddha Bowl
SOYミート麻婆茄子のブッタボウル [小麦・大豆] ¥1,380

大豆ミートを使用しすこしピリ辛で食べやすい麻婆茄子に仕上げました

☆おすすめトッピング! アボカド+雑穀コロッケ



C **MUSHROOMS PIZZA**

Five Kinds of Mushroom Pizza with Truffle Aroma
5種キノコのピザ トリュフの香り [小麦・大豆] ¥1,380

ヴィーガンスープ付き
舞茸、しめじ、マッシュルーム、はなびら茸、トリュフがのった
香り豊かなキノコピザです

☆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

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます
For an additional 1,000 yen, you can change it to a
freshly squeezed chestnut Mont Blanc.

BEAUTY COURSE

ビューティーコース

¥ 4,840

ポロ葱と秋ナスのプレッセ
ビーツカプチーノソース

Leek and autumn eggplant presse with beet cappuccino sauce

キノコとお野菜 秋のガルグイユ キャビア添え
Mushroom and vegetable autumn gargouille with caviar



本日のヴィーガンスープ
Today's Vegan Soup

ルッコラセルパチコのグリーンサラダ
フランボワーズトマトヴィネグレット
Green salad with arugula and selvatico,
raspberry tomato vinaigrette

本日のマクロビパスタ
Today's Macrobiotic Pasta

真鯛と白菜のSOYクリームフリカッセ
Red sea bream and Chinese cabbage fricassee with soy cream



ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます
For an additional 1,000 yen, you can change it to a
freshly squeezed chestnut Mont Blanc.

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 COURSE AUTUMN FLAVORS

ヘルシーコース 秋の味覚

¥ 3,850

ポロ葱と秋ナスのプレッセ ビーツカプチーノソース
Leek and autumn eggplant presse with beet cappuccino sauce

キノコとお野菜 秋のガルグイユ
Autumn Gargouille with Mushrooms and Vegetables

かぼちゃの三層構築ポタージュ
Three-layered pumpkin potage

真鯛と白菜のSOYクリームフリカッセ アースベーカリーブレッド添え
Red sea bream and Chinese cabbage fricassee with soy cream, served with Earth Bakery bread



ヴィーガンケーキ
Vegan Cake

+1000円で栗の生絞りモンブランに変更できます
For an additional 1,000 yen, you can change it to a freshly squeezed chestnut Mont Blanc.