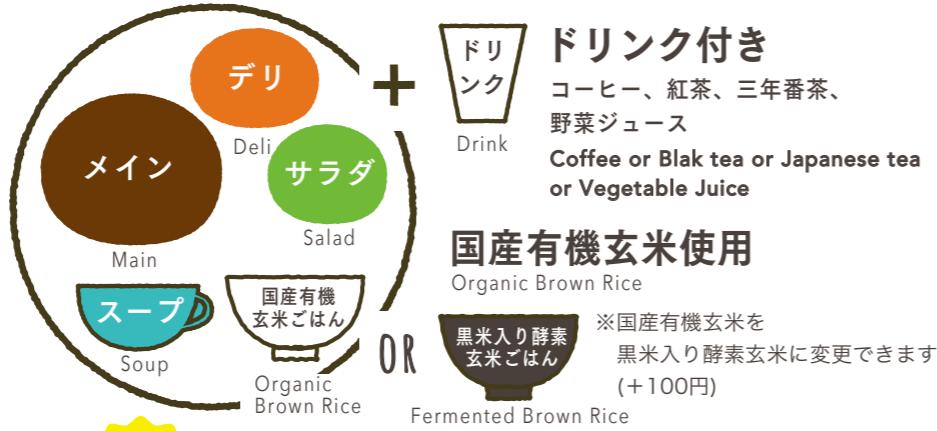


# HOLIDAY PLATE SET

## 休日プレートセット

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プレート

¥ 1,980



人気  
NO.1

- A SALMON GREILLED WITH SOY SAUCE & KOJI WITH MAITAKE MUSHROOM TEMPURA**  
鮭の醤油麹焼きwith舞茸天ぷらプレート  
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 ]



- 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

※写真はイメージです

表示価格は税込みです

# 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



#### ヘルシー畠コース 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
- 本日のマクロビディリ  
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は、小麦等のアレルゲンを含むメニューを製造しています。

## 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]

お麸のカツレツ **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  
(ハーブ風味/自家製ケチャップ添え) **Vegan** ¥ 650  
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 **Vegan** ¥ 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 Japnese 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	¥ 330
黒米入り酵素玄米ごはん	¥ 380
ヴィーガンカップスープ	¥ 500
Vegan Cup Soup	

CHAYA  
Natural & Wild Table

## HOLIDAY MENU



## CHAYA NATURAL &amp; 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。