

# BUDDHA BOWL [ 11:00 - 14:00 ]

薬膳酵素玄米のブッダボウル



ヴィーガン  
**A** BUDDHA BOWL OF SEARED SOY MEAT  
大豆ミートの炙り焼きの  
ヴィーガンブッダボウル  
¥ 1,300

スペシャル  
**B** TUNA STEAK AND SMOKED SALMON BUDDHA BOWL  
マグロステーキとスモークサーモンの  
ブッダボウル Seafood

¥ 1,500



※写真はイメージです

# LUNCH PLATE

国産有機玄米使用のランチプレート  
※国産有機玄米ごはんを黒米入り酵素玄米ごはんに変更できます (+¥100)



シーフード  
**C** SEAFOOD

Bouillabaisse & Deli Plate  
名物！たっぷり魚介の Seafood  
「和風ブイヤベース」プレート  
¥ 1,840



大盛りお野菜  
**D** SALAD

Farmer's Vegetable Salad & Deli Plate  
農園サラダ&デリプレート  
¥ 1,320



スパイス  
**E** RICE BOWL

Spicy Medicinal Curry with Seasonal Roasted Vegetables & Deli  
スパイシー薬膳カレー 季節野菜ロースト添え  
とデリのセット  
¥ 990

## SETMENU

- ・本日のマクロビデリ
- ・お麩のカツレツ
- ・スパイシー薬膳ミニカレー

¥ 220

- ・スモークサーモンのマリネ Seafood
- ・大豆ミートのから揚げ

¥ 330

- ・マグロのステーキ和風ソース Sea food
- ・ベジハンバーグ
- ・メープル粒マスタードソース

¥ 440

## SET DRINK + ¥250

全てのお食事に、お好きなセットドリンクを+¥250にてお楽しみいただけます。  
Please choose 1 drink from menu below.

- |  |  |
|--|--|
| Organic Coffee オーガニックコーヒー(Hot / Iced)              | Grain Coffee 穀物コーヒー(Hot / Iced)                  |
| Green Tea Sencha Matcha Blend 抹茶入り静岡煎茶(Hot / Iced) | Green Tea Special Roast Kamairi 釜炒り茶(Hot / Iced) |
| Roasted Tea Houjicha 黄金茎ほうじ茶(Hot / Iced)           | Japanese Black Tea 和紅茶(Hot / Iced)               |
| Rice Drink ライスドリンク(Hot / Iced)                     | CHAYA Salacia Tea CHAYA サラシア ティー(Hot / Iced)     |
| Vegetable Juice of the Day 本日の野菜ジュース (Iced)        |  |

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。 ※ メニューの原材料はスタッフへおたずねください。 ※ 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。

## DESSERT SET デザートセット [ 原材料はスタッフへ ]

cake  
  
マクロビケーキ ¥440

pudding  
  
マクロビプリン ¥600

# 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。



## WEEKDAY LUNCH



Bouillabaisse & Veggie-Hamburg with Maple and Whole-grain Mustard Sauce

名物！たっぷり魚介の「和風ブイヤベース」とベジハンバーグ メープル粒マスタードソースプレート  ¥2,300

Einkorn Pancake Tiramisu Style

ティラミス風 古代小麦のパンケーキ

グルテンレス  
低GI

単品: ¥1,375    ドリンクつき: ¥1,600



## 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。



healthy vegetable course

ヘルシー畑コース

自然栽培、鎌倉、三浦野菜の季節の前菜6点盛り  
ベジハンバーグ メープル粒マスタードソース **Gluten Free**  
国産有機玄米 又は 黒米入り酵素玄米・ドリンク

Vegetables Antipasto, Veggie-Hamburg, Organic Brown Rice or Fermented Brown Rice with Black rice, Drink  
¥2,550

DESSERT SET デザートセット [原材料はスタッフへ]



マクロビケーキ ¥440



マクロビプリン ¥600



市川農場の市川範之さん。



北海道の広大な大地で育てられています。



水田には、綺麗な水でしか生息しない絶滅危惧種指定のミズアオイの花が咲いています。

※ 当店では国産有機玄米を使用しております。 ※ メニューの原材料はスタッフへおたずねください。 ※ 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。