



crayonhouse

## 値上げと 新メニューのお知らせ〈3月16日(月)〜〉

「この値段で食べ放題なんて、大丈夫？」お客さまから心配されるほど頑張って参りましたが、ご存じのように諸物価高騰の折、ついに値上げさせていただくことになりました。申し訳ございません。同時に、オーガニック食材100%の新メニュー「スープごはん」を完成したこともお知らせします。ビュッフェは日替わりから週替わりとなります。

2つの新しいメニューをおたのしみください。

### 〈店内 新価格〉

#### メニュー1 旬のビュッフェ

【ランチタイム】 11:00~14:30 (L.O. 14:00)

大人：2,100円 / お子さま：2~6歳 900円 7~12歳 1,700円

【ディナータイム】 17:30~21:00 (L.O. 20:30)

大人：3,750円 / お子さま：2~6歳 1,000円 7~12歳 1,800円

#### メニュー2 スープごはん

1,200円 (終日) 11:00~21:00 (L.O. 20:30)

お子さまセット (12歳以下・スモールサイズ) 720円

そのほかサイドメニュー 5~6品 各 100~800円をオーダーいただけます。

#### テイクアウト：BOX (お弁当) 新価格

ランチ BOX 1,350円 / ディナー BOX 2,450円

店頭、または LINE でご注文ください。

価格はいずれも税込になります。

新メニュー「スープごはん」は、オーガニック・ファイトケミカル・スープ Organic Phytochemical Soup®をベースとしています。phytochemical (ファイトケミカル) は7番目に発見された栄養素です。抗がん効果や免疫力をアップしたり、肝臓の解毒酵素を増やしてデトックス、アレルギーを抑えたり、腸を整える作用、エイジングケアや血流改善で認知症予防など、いまいちばん研究者に注目されている栄養素です。



crayonhouse

わたしたちは 2020 年 3 月 5 日発行の『いいね 48』で、がん研究とファイトケミカルの研究者・前田浩（医学博士・故人）さんと高橋弘さん（医学博士）を取材し、ファイトケミカルスープを 5 つの有機野菜と浄水器を通した水だけで、「Organic Phytochemical Soup®」として商品化しました（2024 年 10 月）。さらに昨年 Organic Phytochemicaln Soup® をベースに有機玄米を加えて「スープごはん」を開発しました。

わたしたちのからだは、わたしたちが食べたものでできています We are what we eat。この考えからオーガニックレストランをめざし、1992 年オーガニックの八百屋を持ちました。95%以上のオーガニック食材をメニュー化するためです。残留農薬や化学肥料、そして食品添加物をからだに摂り入れたくないからです。クレヨンハウスは、「医食同源」から、健康の基本として食生活を整えるため、ここ数年、オーガニック&ヴィーガンを充実させてきました。

今年クレヨンハウスは創業 50 周年を迎えます（12 月 5 日）。これからも、病気にならない食事をしよう！ 病気になったとしても治癒できる食事をめざそう！ という事業に専心します。「健康な食事」が「現代医療」とともに人の心とからだを支える「食」を中心とした瑞々しい革命を果たしたいと考えています。

2026 年 3 月吉日

オーガニックレストラン「広場」スタッフ一同

山田真規子（「広場」シェフ）



いのちを養う「医食同源」:クレヨンハウスのオーガニックレストラン「広場」(東京店)も、オーガニックデリカ(大阪店)も、オーガニックの八百屋「野菜市場」も、究極の「医食同源」をめざしています。クスリに頼るより、栄養バランスを考えた食事で健康になりましょう、という提案です。特に購入できる食材の多くが、食品添加物や遺伝子組み換え食品が疑われるので、オーガニックフーズを取り入れたいですね。ふたりにひとりのがん、発達障がいが増えている日本です。わたしたちのからだは、食べたものでできています。食事は毎日のことなので、日々気をつけるしかありません。