

# 夜の定食と御膳

～冬の畑～



全国各地から届く  
農家さん自慢のお野菜使用

※ご飯は全て紫黒米入りご飯となります。

※17時以降は別途サービス料として10%を頂戴いたします。

※当店は国産米を使用しております。※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。※写真はイメージです。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1.当店ではアレルゲン28品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。



彩り楽しむほっこり餡

## 里芋と真鯛の5色餡掛け

サラダ・小鉢1種・紫黒米入りご飯・お野菜汁・お新春

2,090 (税込2,299)

※ご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。



薬膳で心も体もホカホカに

## 季節の根菜と大山どりの薬膳小鍋

サラダ・小鉢1種・紫黒米入りご飯・お野菜汁・お新香

1,890 (税込2,079)

※ご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。



濃厚なトマトがお肉の旨みを引き立てる

## トマトと国産牛のすき煮

サラダ・小鉢1種・紫黒米入りご飯・お野菜汁・お新春

2,990 (税込3,289)





冬にぴったり!

茨城県 宮本蓮根ときのこのみぞれおろし  
豆腐つくねハンバーグ

茶碗蒸し・小鉢1種・たれ・紫黒米入りご飯・お野菜汁・お新香

1,790(税込1,969)

※ご飯、お野菜汁はおかわり自由! ※ご飯の量は調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。



めいの大定番!

## 農園バーニャカウダ

契約農家さんから届く新鮮で珍しいお野菜を、自家製のソースにつけて食べるクセになるお野菜の前菜。

2人前 1,890(税込2,079)

