



# 新鮮お野菜 × 発酵

心と身体が喜ぶ美と健康の発酵お野菜料理をめいっばいお召し上がりください。



## 自然薯づくし御膳

伊勢原産自然薯とろろ・自然薯鶏団子・  
自然薯とろろ焼き・小鉢・薬味・  
紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,990円 (税込2,189円)

神奈川県伊勢原市の生産者中村さんが丹精込めて育てた、香りと味が良い日本原産種の自然薯を使用。自然薯をとことん堪能できる、まさに自然薯づくし!



## 揚げたて厚揚げのきのこ餡かけと自然薯御膳

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,890円 (税込2,079円)

たっぷりきのこ餡が嬉しい! 味変で醬(ひしお)を使った薬味や自然薯をかけてどうぞ。

※醬(ひしお)とは豆麴と麦麴をしょうゆに漬けて発酵させた日本古来の調味料です。

※ご飯の量を調整できます。大盛り、少なめのお客様はお申し付けください。 ※ご飯とお野菜汁はおかわり自由です。スタッフへお声掛けください。

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。 ※当店は国産米を使用しております。

※契約農家さん以外にも全国各地の厳選したお野菜を仕入れています。 ※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、アレルギーに関しては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があるお客様はご注意ください。

# めいの定番

ご飯、お野菜汁 おかわり自由!



## 季節を楽しむ『冬御膳』

海老すり身の湯葉巻き・九頭竜舞茸の天ぷら・きのこ餡の茶碗蒸し・季節野菜のナムル・蓮根の金平・アロエのお刺身・葉わさびおぼろ豆腐・鳴門金時のレモン煮・蓮根の黒胡椒揚げ・舞茸としらすおろし・発酵切り干し大根・紫黒米入りご飯・お野菜汁

2,590円 (税込2,849円)



## お野菜と山形豚のせいろ蒸し

茶碗蒸し・小鉢2種・たれ・紫黒米入りご飯・お野菜汁

2,190円 (税込2,409円)

体が喜ぶ蒸し料理。3種のたれをお好みで。



## 季節野菜のデミ味噌豆腐つくねハンバーグ

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,590円 (税込1,749円)

さっと素揚げした旬の野菜に濃厚な和風デミグラスソースがよく合います。



## 旬野菜と鶏唐揚げの香味サラダ

小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,490円 (税込1,639円)

葱と生姜が効いた特製たれをたっぷり絡めてどうぞ。



## 鶏と豆腐のふわふわメンチカツ

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お野菜汁

1,390円 (税込1,529円)

外はさっくり、中はふわふわ。ポン酢でさっぱりとお楽しみください。