

心と身体が喜ぶ美と健康の発酵お野菜料理をいっぱいお召し上がりください。



新鮮お野菜 × 発酵

神奈川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。滋養あふれる「山の恵み」で、季節の変わり目を元気に乗り越えましょう。



自然薯づくし御膳

2,090円 (税込2,299円)

伊勢原産自然薯とろろ・自然薯鶏団子・自然薯とろろ焼き・茶碗蒸し・小鉢・薬味・紫黒米入りご飯・お味噌汁



うなぎと自然薯とろろ御膳

2,590円 (税込2,849円)

伊勢原産自然薯とろろ・小鉢2種・薬味・お茶漬け出汁・お味噌汁・お新香

※ご飯のおかわり…… 100円 (税込110円) スタッフへお声掛けください。

※ご飯の量を調整できます。少なめや半分のお客様はお申し付けください。 ※お味噌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

お味噌汁…おかわり自由 / ご飯のおかわり…100円 (税込110円)



季節限定御膳

今月のおすすめ『季節御膳』

どうもろこしとオクラの茶碗蒸し・モロヘイヤのお浸し・京おぼろ豆腐葉わさび添え・アロエボン酢・焼き茄子生姜・コリンキーキムチ・うざく・彩り野菜の金平・生どうもろこしのお刺身・西瓜・山形豚の冷しゃぶサラダ・紫黒米入りご飯・お味噌汁・お新香



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・お味噌汁

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。

2,590円 (税込2,849円)



茄子とズッキーニのみぞれおろし豆腐つくねハンバーグ

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お味噌汁

1,590円 (税込1,749円)

素揚げして甘みが増した茄子とズッキーニをトッピング。大根おろしでいただくこの季節にぴったりのメニューです!



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・お味噌汁

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。



山形県特産“羽黒蕎麦”の冷やし担々麺

サラダ・小鉢2種・お味噌汁

1,490円 (税込1,639円)

自家製ラー油を使用したピリ辛胡麻ダレに羽黒蕎麦を合わせ、さっぱりとお召し上がりいただけます。