



伊勢原自然薯

山菜、山うなぎとも呼ばれる山菜の王者「自然薯」。

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

2,190円 (税込2,409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



揚げたて厚揚げのきのこ餡かけと自然薯御膳

1,990円 (税込2,189円)

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お味噌汁

※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)



今月のおすすめ『季節の御膳』

蓮根の黒こしょう揚げ・秋鮭の包み焼き・鰹の薬焼き・茱ばん酢・南瓜の菊花蟹鉾・鳴門金時のレモン煮・茶碗蒸し・蓮根と蒟蒻の金平・金糸瓜のお浸し いくら添え・長芋の梅肉和え・ぶどうの白和え・京おぼろ豆腐 葉わさび添え・きのこの佃煮ご飯・お味噌汁・お新香

2,790円 (税込3,069円)



大なめこの鴨せいろ蕎麦と九頭竜まいたけ天ぷら

小鉢2種

1,890円 (税込2,079円)

山形県特産の全粒粉の香り高い羽黒蕎麦を鴨つくねのせいろに。味、香り、食感が秀逸な福井県の九頭竜まいたけの天ぷらを添えました。



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・お味噌汁

1,690円 (税込1,859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・お味噌汁

1,590円 (税込1,749円)

葱と生姜が効いた特製たれをたっぷり絡めてどうぞ。

紫黒米とは？

青森県中里町の荒関さんが作った特別栽培米の紫黒米です。紫黒米は有色米の一つで古代米としても知られています。玄米に“紫色”の色素を含むのが特徴で、玄米の皮（ぬか層）にポリフェノールの一種であるアントシアニンという色素を含むため紫色をしています。



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

2,290円 (税込2,519円)

体が喜ぶ蒸し料理。3種のたれをお好みで。