

季節のおすすめ

旬のお野菜はその時期に体が欲している要素をふんだんに含んでおります。そんな旬のおやさいをめいいっぱいお楽しみください。

季節限定



めいのおすすめ『春の彩り御膳』 2,790円(税込3,069円)

トマトの塩麴和え・筍山椒酢味噌和え・山形伝承羽黒蕎麦・京おぼろ豆腐の葉山葵添え・厚焼き玉子しらすおろしのせ・桜鯛のお刺身と蛸烏賊の酢味噌掛け・若竹煮と鶏団子・新じゃがいもと桜海老のコロッケ・筍餡の茶碗蒸し・紫黒米入りご飯・お味噌汁・お新香・桜餅

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)

一人気番



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

体が喜ぶ蒸し料理。3種のたれをお好みで。

2,490円(税込2,739円)

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

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

2,190円(税込2,409円)



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・お味噌汁

1,990円(税込2,189円)

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。



桜海老と豆腐つくねのふわ玉カツ煮

サラダ・小鉢2種・紫黒米入りご飯・お味噌汁

1,990円(税込2,189円)

桜海老香る、ふんわりやさしい春の一皿。お出汁を吸った柔らかな食感をお楽しみください。



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

1,690円(税込1,859円)

葱と生姜が効いた特製たれをたっぷり絡めてどうぞ。

※ご飯のおかわり110円・お味噌汁のおかわり無料
※ご飯の量を調整できます。
ご希望の方はスタッフにお声がけください。

※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。