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。

限季定節

めいのおすすめ『季節の彩り御膳』 2,890円（税込3,179円）

九頭竜舞茸の天ぷら・秋鮭の醤油麹焼き・鰹のキムチ和え・金糸瓜と水菜のお浸し・南瓜と薩摩芋のサラダ・蓮根と蒟蒻の金平・からすみ蕎麦・葉山葵と京おぼろ豆腐・子姫芋の田楽・野辺地蕪の鶏そぼろ餡かけ・柿・茶碗蒸し・紫黒米入りご飯・お味噌汁・お新香

伊勢原自然薯

山薬、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2種・薬味・紫黒米入りご飯・お味噌汁

2,190円（税込2,409円）

うなぎと自然薯とろろ御膳

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

3,090円（税込3,399円）

※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。

めいの定番

ご飯・お味噌汁、おかわり無料！

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。

一番人気

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）

おすすめトッピング

伊勢原 中村さんの
自然薯
355円（税込390円）

蓮根と秋刀魚の釜飯とお野菜の天ぷら

小鉢1種・お味噌汁

2,390円（税込2,629円）

旬の秋刀魚と茨城県宮本三兄弟のれんこん、鳴門金時で炊き込んだ釜飯に、彩り豊かなお野菜天ぷらを添えて。

秋茄子ときのこの豆腐つくねハンバーグ

サラダ・小鉢1種・紫黒米入りご飯・お味噌汁

1,690円（税込1,859円）

きのこの香りと秋茄子の食感を楽しむ、コク旨デミ味噌仕立て。

旬野菜と鶏唐揚げの香味サラダ

小鉢1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。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1、アレルゲン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。