

ご飯、お野菜汁 おかわり自由!

ご飯は青森つがるロマンを使用

白米

または

もち麦入りご飯

をお選びください。

めいの定番



山形の伝統を食す

山形伝承野菜“子姫芋”の芋煮と 山形特産“羽黒蕎麦”

季節野菜のかき揚げ・小鉢2種

1,790円 (税込1,969円)

粘りが強く滑らかな食感が特徴の幻の里芋。無塩にこだわり、全粒粉を使用した香り豊かな伝統田舎蕎麦と一緒に山形づくしをお楽しみください。



和風デミグラスソース!

根菜と温玉の デミ味噌豆腐つくねハンバーグ

サラダ・小鉢2種・ご飯・お野菜汁

1,590円 (税込1,749円)

サッと素揚げした旬のお野菜に、味噌香る濃厚な和風デミグラスソースがとともよく合います。

発酵

微生物の働きによって原料を分解(発酵)すること



塩麴に漬け込んだ ふんわり柔らか鶏むねチキンかつ

小鉢2種・柑橘ドレッシング・タルタルソース・ご飯・お野菜汁

1,690円 (税込1,859円)

塩麴でしっとり柔らかく仕上げた鶏むね肉を米油でサクッと揚げました。季節のお野菜と、甘みと酸味が絶妙な柑橘ドレッシングで爽やかに召し上がれ。



完熟トマトと 塩麴の鶏ももステーキ

サラダ・小鉢2種・ご飯・お野菜汁

1,590円 (税込1,749円)

驚くほど甘い完熟トマトを塩麴に漬け込んだ皮目パリパリの鶏ももステーキと合わせて。

薬膳

中国発祥の、食材の持つ自然の力を取り入れた料理



季節野菜と鶏手羽元の 石焼薬膳スープ

サラダ・小鉢2種・ご飯

1,790円 (税込1,969円)

ごろっときのこに季節野菜と6種の薬膳(花椒・八角・紅なつめ・朝天辣椒・山査子・桂皮)と野菜の旨みがつまった鶏白湯スープです。

滋養強壯

滋養：体の養いとなること、その働きのあるもの。栄養を摂ること



薬味8種の 自然薯とろろ納豆御膳

小鉢2種・お野菜ご飯・お野菜汁

1,690円 (税込1,859円)

大粒の納豆を、8種の薬味(大葉・たたく梅・たくあん・キムチ・岩海苔・九条葱・なめ茸・山葵漬)、自然薯ともに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・自然薯さつま揚げ・自然薯とろろ焼き・小鉢・薬味・ご飯・お野菜汁

1,890円 (税込2,079円)

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。自然薯をとことん堪能できる、まさに自然薯づくし!



鰹の薫焼き自然薯御膳

伊勢原産自然薯とろろ・自然薯さつま揚げ・小鉢・薬味・ご飯・お野菜汁

2,190円 (税込2,409円)

薫の香ばしい香りがただよう厚切り鰹の薫焼きを楽しんで!



うなぎと自然薯とろろ御膳

小鉢2種・薬味・お野菜汁

2,690円 (税込2,959円)

「山のうなぎ」と呼ばれる滋味溢れる自然薯とのダブルスタミナうなぎ!

※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おります。※写真はイメージです。

〈食物アレルギーが心配のお客様へ〉1、当店ではアレルギー28品目の使用リストをご用意しておりますので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。