

新鮮お野菜



× 発酵

心と身体が喜ぶ美と健康の発酵お野菜料理を
めいいっぱいお召し上がりください。



お野菜と山形豚のせいろ蒸し

茶碗蒸し・小鉢・たれ・薬味・せいろ蒸しご飯・お野菜汁

2,290円(税込2,519円)

身体が喜ぶ蒸し料理。5種類の発酵調味料の薬味をお好みで。

※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

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。



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・ご飯・お野菜汁

1,590円(税込1,749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。



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

1,690円(税込1,859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。



自然薯ざる蕎麦、 季節野菜と小海老の小天井

自然薯とろろ・サラダ・小鉢3種・漬物・薬味

1,890円(税込2,079円)

太打ちでコシのある山形県伝承羽黒蕎麦を使用。粘り強く
香り高い自然薯をたっぷりかけてお召し上がりください。



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

1,790円(税込1,969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。



自然薯づくし御膳

自然薯とろろ・自然薯とお野菜の天ぷら・自然薯鶏つまみれ・
お刺身・自然薯茶碗蒸し・自然薯の浅漬け・
小鉢2種・薬味・ご飯、お野菜汁

2,490円(税込2,739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！