



あさい家
女し

※当店は、国産米を使用しております。お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。※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。
※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のあるお客様はご注意ください。

名物

お野菜しやぶしやぶ

メの雑炊付

単品 2,490 (税込2,739)

契約農家さんの新鮮なお野菜やきのこを
沢山ご用意しております。
特製の出汁(ダシ)に
さつとくぐらせて
お召し上がりください。

※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ます。

選べる

特製出汁(ダシ)

和醤油の

黒

めいの定番!!コクのある醤油ベースの牛出汁。
初めて召し上がる方にはこちらがオススメです。

さつぱり塩の

白

塩をベースに大豆・梅干し・唐辛子が
アクセントのお出汁。

旨み鮪節の

赤

味と香り、旨みたっぷりのこだわりの鮪出汁。
だんだんと深くなるコクが、あと引く美味しさ。

厳選の

薬膳

様々な香辛料の中から18種類を厳選。
めい特製の薬膳出汁です。

体思いの

精進

干し椎茸・昆布・大豆・切干大根・梅干しを
使用した植物性の優しいお出汁です。

セット

3,590 (税込3,949)

お野菜しゃぶしゃぶにお肉がついた
スタンダードなセットです。

お野菜三景

新鮮な素材を活かし
少しづつお楽しみいただける前菜盛り合わせ

+

お野菜しゃぶしゃぶ

(お出汁は **黒** **白** **赤** **薬** **精** からお選びください)

+

選べる厳選素材

(どちらかお好きな方をお選びください)

スタンダード
三種盛り

鶏軟骨つみれ
山形豚ロース
山形豚バラ

五種盛り
+1,000 (税込1,100)

鶏軟骨つみれ
合鴨つみれ
山形豚ロース
山形豚バラ
国産牛ロース

+

選べるメのご飯

(お一つ お好きなものをお選びください)

青森県産つがるロマンの釜炊き銀シャリ

雑炊

つるつるきしめん

次の3つより
お選び
いただけます

やさしい家めいがオススメする、お得にたくさん
召し上がっていただける人気の組み合わせです。
パーティーなどにもご利用ください。

お野菜しゃぶしゃぶ
お得なセットとコース



トリュフ香る
プレミアムコース
5,990 (税込6,589)

めいのオススメを
堪能していただける内容です。

お野菜五景

新鮮な素材を活かし
少しづつお楽しみいただける前菜盛り合わせ

+

旬のお野菜の揚げ物

+

お野菜しゃぶしゃぶ

トリュフ香る濃厚出汁

+

厳選素材五種盛り

鶏軟骨つみれ／合鴨つみれ／山形豚ロース／
山形豚バラ／国産牛ロース

+

選べるメのご飯

(お一つ お好きなものをお選びください)

青森県産つがるロマンの釜炊き銀シャリ／
雑炊／つるつるきしめん

+

本日の甘味

コース

4,490 (税込4,939)

お野菜がたっぷりとれて
体の中からすっきりキレイ。

お野菜五景

新鮮な素材を活かし
少しづつお楽しみいただける前菜盛り合わせ

+

お野菜しゃぶしゃぶ

(お出汁は 黒 白 赤 薬 精 からお選びください)

+

選べる厳選素材

(どちらかお好きな方をお選びください)

| | |
|---------------------------|--|
| スタンダード 三種盛り | 五種盛り +1,000 (税込1,100) |
| 鶏軟骨つみれ 山形豚ロース 山形豚バラ | 鶏軟骨つみれ 合鴨つみれ 山形豚ロース 山形豚バラ 国産牛ロース |

+

選べるメのご飯

(お一つ お好きなものをお選びください)

青森県産つがるロマンの釜炊き銀シャリ／
雑炊／つるつるきしめん

+

本日の甘味

※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。

しゃぶ
しゃぶ
追加の厳選食材

【お肉】

軟骨入り鶏つみれ

590
(税込649)

合鴨つみれ

690
(税込739)

山形豚ロース 100g

990
(税込1,089)

山形豚バラ 100g

990
(税込1,089)

お肉三種盛り合わせ

1,200
(税込1,320)

（鶏つみれ／山形豚バラ／山形豚ロース）

国産霜降り牛ロース

1,950
(税込2,145)



【お野菜】

お野菜盛り

600
(税込660)

ごぼう盛り

500
(税込550)

きのこ盛り

500
(税込550)

【その他】

おつゆせんべい

300
(税込330)

自然薯とろろ

500
(税込550)



※写真はイメージです。

ビール

キリンハートランド生

〈中〉
810
(税込890)

キリンハートランド生

〈小〉
590
(税込649)

キリン一番搾り

〈中瓶〉
810
(税込890)

生搾り生姜シヤンデイガフ

750
(税込825)

〔ノンアルコール〕

キリングリーンズフリー

〈小瓶〉
590
(税込649)

グラスワイン

スパークリングワイン

750
(税込825)

ハウスワイン〈白・赤〉

600
(税込660)

ハウスワイン ボトル〈白・赤〉

2,990
(税込3,289)

デキヤンタワイン〈白・赤〉

2,990
(税込3,289)



ハイボール

生搾り生姜ハイボール

690
(税込759)

ハイボール

650
(税込715)

レモンハイボール

750
(税込825)

果実酒

ストレート・ロック・水割り・
ソーダ割り・お湯割り

〔梅〕 あらぶこし梅酒

690
(税込759)

〔桃〕 あらぶこし桃酒

690
(税込759)

本格焼酎

尾鈴山蒸留所

手間がかかる機械化が進む麹造りも、全て手作業。
麴作りをする室やモロミを作る桶は全て木製。
人間と微生物と自然と、みんなで一緒に作り上げたものが
焼酎だということを、思い起こさせてくれる。
尾鈴山蒸留所の焼酎造りす。

・山翡翠(米)

・山猿(麦)

・山ねこ(芋)

◇ロック・水割り・お湯割り

ソーダ割り・ウーロン茶割り

690
(税込759)

日本酒 冷・燗

庭の鶯 鶯辛

(やさしい辛口・冷でも燗でも)

グラス
490
(税込539)

石川県 中村酒造

中村屋は日本でも希少な有機醸造認証蔵。

やや辛口

中村屋 純米吟醸

グラス
590
(税込649)



「地酒」を極めるとはすなわち

「地」にこだわること。

※日本のワインはスタッフにお尋ねください。

サワー

生搾り生姜サワー

690
(税込759)

生搾り生姜モスコミュール

690
(税込759)

ウーロンハイ

690
(税込759)

レモンサワー

750
(税込825)

はちみつレモンサワー

750
(税込825)

柑橘サワー

690
(税込759)

真っ黒なその手は素材に手間を惜しまない安心の証

おうごんこくぞう

『黄金虚空蔵II生姜』

高知県四万十町 大森行彦さん



大森さんが手塩にかけて最高の味を作り、届けてくれる有機栽培の黄金虚空蔵IIは、生姜の中でも稀有な存在。そのパンチ力をぜひお楽しみください。

生搾り生姜サワー

生搾り生姜ハイボール

生搾り生姜モスコミュール

(ノンアルコール)

生搾りめいジンジャーエール

各 690

(税込759)

ソフトドリンク

生搾りめいジンジャーエール

690
(税込759)

レモンスカッシュ

690
(税込759)

柑橘スカッシュ

650
(税込715)

はちみつ柑橘スカッシュ

690
(税込759)

シークワーサーソーダ

690
(税込759)

オレンジジュース

550
(税込605)

りんごジュース

550
(税込605)

ウーロン茶

550
(税込605)

ミネラルウォーター 750 ml

690
(税込759)

ミネラルウォーター 750 ml
スパークリング 750 ml

790
(税込869)

ピンクグレープフルーツ & りんご酢ソーダ

690
(税込759)

マンゴー & りんご酢ソーダ

690
(税込759)

黒酢ぶどう & ベリーソーダ

690
(税込759)

黒酢ぎくろソーダ

690
(税込759)

ハーブティ

各 600
(税込660)

Healing

スーパールイボス & ローズマリー

Detox

ユーカリ & ジャスミンフラワー

Anti Ageing

黒豆 & タンポポ根

Vegetable & Fruits

菜果茶

Relax

カモミール & レモングラス

日本のワイン、甘味はスタップにお尋ねください。