



やさい家めい

※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。※価格は税込み表示です。

〈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。

定番

農園バーニャカウダ

二人前 1,590円

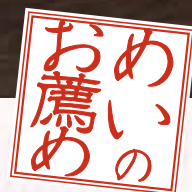
全国の契約農家さんから届く
新鮮で珍しいお野菜を
自家製のソースにつけて食べる
お野菜の前菜



一度口にしたら
忘れられない！
クセになる
お野菜の前菜です。
主役はもちろん、
今が旬のお野菜。
その新鮮お野菜を、
温かくてコクのある
クリーミーなソースに
付けて食べる
シンプルな逸品です。
一号店から愛され続けている
「やさい家めい」の名物
『農園バーニャカウダ』。
ぜひ、ご賞味ください。



心と身体が喜ぶ美と健康の発酵お野菜料理を
めいっぱいお召し上がりください。



新鮮お野菜

×

発酵

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。

お野菜と山形豚の
せいろ蒸し

2,640円

- ・せいろ蒸しご飯
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢
- ・たれ
- ・薬味
- ・お野菜汁

先ずは



アロエのお刺身

愛知県生竹農園

890円

葉山葵の醤油漬け

540円

おつまみに

お野菜チップス 蜂蜜チーズかけ

690円

安曇野の葉山葵と
おぼろ豆腐

790円



畑のサラダ

柔らか蒸し鶏と
きゅうりのサラダ

950円

どっさり玉ねぎと鰹の薫焼き

1,090円

農家さん直送お野菜
10種のサラダ

890円



日光の名水と厳選した大豆で作る
老舗、日光松葉屋さんの豆腐料理



日光松葉屋さんの
冷やし豆腐

890円



油揚げの納豆包み焼き

670円

ゆばシウマイ(2個)

680円

カリ揚げがんもどき(2個)

890円

めいの逸品



8種の薬味とよく混ぜレタスで包んでどうぞ。

レタス納豆 1,290円

大粒納豆と8種の薬味



やさい家めいの名物

農園バーニヤカウダ

(二人前) 1,590円

柔らか蒸し鶏と
きゅうりのサラダ

950円



自然薯茶碗蒸し

590円

自然薯チーズとろろ焼き

990円



温暖な気候と
丹沢水系の
良質な水に育まれた
神奈川県伊勢原市
中村さんの自然薯



お野菜の揚げ物



梅干しの中でも高級とされている紀州南高梅。本場みなべ町で仕上げたこだわりの南高梅は天ぷら専用の梅干しです。



丁寧な仕事が決め手
紀州南高梅の天ぷら

(2個) 590円

季節のお野菜天ぷら

850円

きのこの天ぷら

750円

さくさくパン粉の
紅芋コロッケ(2個)

650円



カリカリ
ポテトフライ

690円



北海道尾藤さんが育てた
こだわりのじゃが芋



やっぱりお肉も



塩麴に漬け込んだ

やわらか鶏むね

チキンカツ

1,290円

やわらか発酵唐揚げ

740円

季節野菜と

デミ味噌豆腐つくねハンバーグ

1,190円

鶏と豆腐の
ふわふわ
メンチカツ

990円



メのづい飯

青森が生んだコシヒカリ系

つがるロマンの銀シヤリ

990円

荒関さんが手間暇かけて育てたお米を、
ひとつひとつ丁寧に炊き上げた純白のごはん。



神奈川県伊勢原市中村さんの自然薯
自然薯とろろごはん

890円

神奈川県伊勢原市中村さんの自然薯

自然薯とろろ

650円

めいのお野菜汁

490円

お新香盛り合わせ

490円

醬焼きおにぎりの
出汁茶漬け

540円

出羽三山名物「伝承羽黒そば」

山形伝承羽黒ざる蕎麦

1,190円



ビール

キリンハートランド生〈小〉	650円
キリンハートランド生〈中〉	890円
キリン一番搾り〈中瓶〉	890円
生搾り生姜シヤンディガフ	840円

「ファンルコール」

キリングリーンズフリー〈小瓶〉	650円
-----------------	------

グラスワイン

スパークリングワイン	830円
ハウスワイン〈白・赤〉	660円
デキャンタワイン〈白・赤〉	2、150円
ハウスワインボトル〈白・赤〉	3、290円

ハイボール

生搾り生姜ハイボール	760円
ハイボール	720円
レモンハイボール	830円

果実酒

ストリート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

【梅】 あらぶし梅酒	760円
【桃】 あらぶし桃酒	760円

本格焼酎

◇ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

※ウーロン茶割りはプラス100円

富乃宝山 鹿児島(芋)	690円
-------------	------

尾鈴山蒸留所 全て手作業で作る本格焼酎

・山翡翠 宮崎県(米)	760円
-------------	------

・山猿 宮崎県(麦)	760円
------------	------

・山ねこ 宮崎県(芋)	760円
-------------	------

宝山蒸撰玉茜 鹿児島(芋)	790円
---------------	------

茜霧島 鹿児島(芋)	790円
------------	------

くじらのボトル綾紫 鹿児島(芋)	890円
------------------	------

佐藤麦 鹿児島(麦)	890円
------------	------

中々 宮崎県(麦)	890円
-----------	------

兼八 大分県(麦)	950円
-----------	------

日本酒 冷・燗

福岡県庭の鶯 鶯辛 (やや辛口・冷でも燗でも)	640円
----------------------------	------

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。

中村屋 (純米吟醸・やや辛口)	680円
--------------------	------



秋田県 刈穂 山麴純米・辛口	790円
----------------	------

福島県 しぜんしゅ 純米吟醸やや辛口	890円
--------------------	------

福島県 田村 生酛純米・やや辛口	890円
------------------	------

千葉県 鳴海 特別純米・直詰め生・辛口	890円
---------------------	------

岡山県 菩提元 にごり原酒やや辛口	990円
-------------------	------

「地酒」を極めるとはすなわち

「地」にこだわること。

サワー

生搾り生姜サワー

760円

シークワーサーサワー

690円

生搾り生姜モスコミュール

760円

ウーロンハイ

760円

レモンサワー

830円

お酢サワー

※お酒です

柑橘

690円

(りんご酢+レモン+グレープフルーツ)

南国果実

690円

(りんご酢+シークワーサー+マンゴー+パインアップル)

ベリーベリー

690円

(黒酢+りんご酢+ぶどう+3種のベリー)

ざくろ

690円

(黒酢+ざくろ+ぶどう)

ソフトドリンク

生搾りめいジンジャーエール

760円

オレンジジュース

580円

りんごジュース

580円

ウーロン茶

580円

柑橘スカッシュ

720円

レモンスカッシュ

760円

シークワーサーソーダ

760円

ピンクグレープフルーツ & りんご酢ソーダ

760円

マンゴー & りんご酢ソーダ

760円

黒酢ぶどう & ベリーソーダ

760円

黒酢ざくろソーダ

760円

『黄金虚空蔵Ⅱ生姜』

真つ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



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 760円

めい厳選

ハーブティー

各 660円

Healing

スーパールイボス & ローズマリー

Detox

ユーカリ & ジヤスミンフラワー

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

