

新鮮お野菜

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

身体が喜ぶ蒸し料理。

新鮮なお野菜ときめ細やかな肉質の山形豚を、3種類のつけだれで
お楽しみいただけます。お好みで発酵調味料の薬味を合わせてご堪能ください。

2,520円

※表示価格は税込となります。
※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

ご飯大盛り 110円

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。



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

2,280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

1,970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

2,740円

神奈川県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！



季節野菜と鶏もも肉の 石焼き薬膳スープカレー

サラダ・小鉢・ご飯

1,490円

季節野菜と薬膳を合わせてカレー仕立てに。スープにご飯
を浸してどうぞ。



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

1,860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。



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

1,750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。