



あさひ家めい

※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。

名物

# 山形豚を楽しむ お野菜しやぶしやぶ

メの雑炊付

単品 2,740円

※2名様から承ります。



ジューシーで

甘み豊かな山形豚と

契約農家さんの

新鮮お野菜を

特製出汁にくぐらせて

お召上がりください。

※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います。

【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。

さっぱり塩の **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。

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。

しゃぶ  
しゃぶ 追加の厳選食材

【お肉】

軟骨入り鶏つみれ

650

山形豚ロース

1,090

山形豚バラ

1,090

お肉三種盛り合わせ

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

2,150



【お野菜】

お野菜盛り

660

ごぼう盛り

550

きのこ盛り

550

【その他】

おつゆせんべい

330

自然薯とろろ

550



※写真はイメージです。

# 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<sub>が</sub>味の決め手

## 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



# やっぱりお肉も



白味噌で丁寧に発酵熟成

## 山形豚の

## 熟成とんかつ

1,590円

石野さんの完熟トマトと  
塩麴の鶏ももステーキ

1,390円

季節野菜のあんかけ  
豆腐つくねハンバーグ

1,190円



# メのぐし飯



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

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イガフ		840円

〔ノンアルコール〕

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

ストレート・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 640円  
(やや辛口・冷でも燗でも)

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 680円

(純米吟醸・やや辛口)



秋田県 刈穂 山麿純米・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 菩提元ぼくじもと にこり原酒・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ユール 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 (りんご酢+レモン+グレープフルーツ) 690円

南国果実 (りんご酢+シークワーサー+マンゴー+パイナップル) 690円

ベリーベリー (黒酢+りんご酢+ぶどう+3種のベリー) 690円

ざくろ (黒酢+ざくろ+ぶどう) 690円

# 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

真つ黒なその手は素材に手間を惜しまない安心の証

## 『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ユール

(ノンアルコール)  
・生搾りめいジンジャーエール  
各 760円

# ハーブテイー

各 660円



Relax  
カモミール&レモングラス

Vegetable & Fruits  
菜果茶

Anti Ageing  
黒豆&タンポポ根

Detox  
ユーカリ&ジャスミンフラワー

Healing  
スーパーイボス&ローズマリー