



お野菜しゃぶしゃぶ

単品 1 人前 2200 円 (2 名様より)

※お出汁は 2 種類 下記からお選びください

★『美肌美人』 めいの定番!!!

醤油ベースの和牛出汁

★『疲労回復』 天日塩ベース

大豆・梅干し・唐辛子でアクセント

お得な

お野菜しゃぶしゃぶセット

本日の小鉢

お野菜しゃぶしゃぶ

『美肌美人』 or 『疲労回復』

好きなお出汁をお選びください

選べる厳選素材 (お肉)

釜炊きの銀シャリ

3800 円

その他追加で・・・

◆もっとお野菜

◆やっぱりお肉も

◆メの雑炊・うどん

・・・などご用意しております。

身体の中からキレイに  
『美肌美人』お野菜しゃぶしゃぶ会席

(醤油ベースの和牛出汁)

バーニャカウダ

前菜 五景

お野菜しゃぶしゃぶ

釜炊きの銀シャリ

本日の甘味

有機杜仲茶

4800 円

『女子力アップ』

お野菜しゃぶしゃぶ会席』

(塩麴の入ったお出汁)

お野菜 五景

お野菜しゃぶしゃぶ

桜鯛／軟骨つくね

釜炊き銀シャリ

甘味盛り合わせ

有機杜仲茶

4800 円



◆アラカルトメニュー◆

■先ずは

・大定番！農園バーニャカウダ (2人前) 1600円



- ・山菜と豆乳豆腐の胡麻がけ 680円
- ・アロエのお刺身 800円
- ・トマトの塩麴あえ 600円
- ・豆腐と葉わさび醤油漬 650円
- ・鯛の梅煮 オイル漬 650円
- ・大とろ蒟蒻と独活の胡麻刺し 750円
- ・岩もずく酢 600円
- ・冷製春菊ジェノベーゼ 850円
- ・野菜チップスとハチミツチーズのドレッシング 700円

■契約農家の『畑』のサラダ

- ・朝摘み丸ごとレタスのシーザーサラダ 1000円
- ・彩り野菜のカツオたたき 1280円
- ・アスパラガスと白身魚のカルパッチョ 1280円
- ・元気になる『めい』サラダ 980円
- ・九条葱と桜海老の胡麻コブサラダ 980円

■お野菜の逸品

・レタス納豆と八種の薬味 1400円



- ・三種の春豆ちぢみ 950円
- ・新じゃがのじゃがバターのねぶたがけ 750円
- ・長芋のフワふわお好み焼き 1000円
- ・つつるスナップエンドウ 700円

■揚げ物

- ・筍唐揚げ 750円
- ・アスパラのチーズ春巻き 880円
- ・スイートアピオスのスパイス揚げ 700円
- ・筍しんじょうの揚げ出し 850円
- ・『長芋』の磯辺カツ 800円
- ・山菜と野菜の天ぷら盛り合わせ 1600円

■やっぱりお肉・お魚も・・・

- ・玉ねぎと岩中豚の焦がし山椒バター 950円
- ・岩中豚のハリハリ蒸し 1200円
- ・地鶏とお野菜の黒酢あんかけ 980円
- ・ジャンボピーマン肉詰め 木の芽焼き 980円
- ・チョコキチョコキ鶏の1本焼き 1600円



- ・アボカドでマグロを包んだ冷製オードブル 1600円
- ・本日のお造り盛り合わせ 1400円

■お食事

- ・彩り八目野菜の釜めし 980円
- ・旬の釜めし 1280円
- ・『めい』名物 お野菜たっぷりカレー 1200円
- ・紫黒米入り焼きおにぎり (2個) 600円
- ・『つがるロマン』釜炊き銀シャリ 1000円



- ・具沢山の野菜汁 480円