

# ミニ薬膳鍋会席

少しだけ豪華にして更にたくさんの薬効を



## — ミニ薬膳鍋会席のすべてにつきます —

先付                      ご飯（玄米 または 白米）  
前菜                      デザート  
薬膳鍋（小鍋）

「野菜だけ」で引いたスープの優しい味

## きのこやさいの免疫&リラックス出汁

きのこ

3,600 円

カラダを温め、血やエネルギーを巡らせます。

免疫を強化するきのこやリラックス効果の高いナツメ、蓮の実を使用し、重くなった心と体をスッキリ整えます！

免疫力アップ

代謝

血巡



「薬膳」と「和の心」の融合

## 季節の出汁で無病息災出汁

季節

3,700 円

季節の変わり目に受けやすいダメージを癒し、

エネルギーや活力を溜めて、健やかな日々を送りましょう！

季節疾患予防

滋養

元気

薬膳の考え方「五味」日く、「辛いから汗をかく」ではなく「辛さが汗をかかせます」

## 烏骨鶏のピリ辛デトックス出汁

鶏赤

3,700 円

唐辛子、にんにく、生姜、パクチーなど

カラダを温め血の巡りを良くする食材がたっぷり♪

老廃物を排出し、カラダを芯から温め整えます。

デトックス

代謝

血巡



日本古来の薬効食材

## エネルギーと美肌のスッポン出汁

スッポン

4,700 円

スッポンの天然コラーゲンでお肌がぷるぷるに♪

滋養強壮とみなぎる活力のため、

ナツメ・高麗人参・鳩麦・松の実などで更なる相乗効果も期待できます！

滋養強壮

元気

滋養

美肌