

# 佐野みそ膳

限定 10 食

しっかり出汁を取った「からだに沁みる」味噌汁、季節に合わせたおかず味噌と、薬膳理論から季節毎に気になるからだの不調を改善する食材や生薬を使用した主菜の御膳です。

## 24 節気『処暑(しょしょ)』の候

低温調理で仕上げたローストポークに薬膳ソースを添えました。夏の疲労回復にどうぞ！脾に帰経する芋類・蓮根・スパイス系で食欲の改善、腸内環境を整えて免疫力UP、コロナに負けない身体づくりをしましょう！

### — 季節の主菜 —

気血を補う

ローストポーク 薬膳ソース



## みそ医心方膳

1,500円 (税込)

季節の主菜  
具だくさん味噌汁  
三種のおかず味噌

茶碗蒸し  
香の物  
ご飯 (玄米 or 白米)



## 薬膳みそ御膳

1,200円 (税込)

季節の主菜  
二種の味噌汁 (赤・白)  
三種のおかず味噌

薬膳ミニサラダ  
香の物  
ご飯 (玄米 or 白米)



※薬膳みそ御膳の『薬膳ミニサラダ』は+300円で『サラダバー』に変更可能です