

# 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。

## 二十四節気『啓蟄 (けいちつ)』の候

草木が芽吹く春の始まり。肝の負荷による不眠やイライラ等の症状が起こる季節。胃腸の働きを助ける鯛をリラックス効果のある香草で焼き上げました。気の流れを良くし疲れを取る春キャベツのすり流しと共に

## 一季節の主菜一

鯛の香草焼と  
春キャベツのすり流し



## みそ医心方膳 1,650円 (税込)

季節の主菜	スッポン入り茶碗蒸し
具だくさん味噌汁	香の物
三種のおかず味噌	ご飯
	(玄米 or 白米 or 玄米粥(+300円))



## 薬膳みそ御膳 1,320円 (税込)

季節の主菜	薬膳ミニサラダ
二種の味噌汁(赤・白)	香の物
三種のおかず味噌	ご飯
	(玄米 or 白米 or 玄米粥(+300円))



※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

## 『立春 (りっしゅん)』の候 おすすめの薬酒

お料理とセットで特別価格

一杯 380円 (税込)

38

アジア各国で人気のハーブ  
レモングラス  
Lemon Grass

イネ科の多年草。リフレッシュはもちろん、リラックス、自律神経失調症、風邪の初期症状もフォローすると言われていています。レモンの香りがする爽やかなお酒。

甘口ジンジャー割り・トニック割り

