

要予約メニュー

食医心方の鍋コース

※2名様より

食医心方の基本、野菜だけで引いた
野菜出汁きのこ鍋と野菜を味わう「和」のお鍋

未病予防コース

きのこ

季節

お一人様 5,280 円

二種の薬膳出汁鍋 きのこ出汁 / 季節出汁
先付・前菜三種
野菜盛り・霧島ポーク・季節の具材・きのこ五種
〆の一品 (玄米雑炊・蒟蒻麺・蓮根うどんより一品お選びください)
デザート



ポピュラーな発散ピリ辛赤スープとコラーゲンの白湯スープ

デトックス & 美肌コース

鶏白

鶏赤

お一人様 6,380 円

二種の薬膳出汁鍋 鶏白出汁 / 鶏赤出汁
先付・前菜五種
野菜盛り・ふもと赤鶏・山椒つくね・季節の具材
〆の一品 (玄米雑炊・蒟蒻麺・蓮根うどんより一品お選びください)
デザート



食べたい味を選んだり、W血巡・W美白など効果で重ねたり…

選べる出汁コース

お一人様 7,480 円

選べる二種の薬膳出汁鍋 (薬膳出汁 五種よりお好きな二種をお選びください)

先付・前菜五種
野菜盛り・特選盛り(出汁により内容が変わります)
〆の一品 (玄米雑炊・蒟蒻麺・蓮根うどんより一品お選びください)
デザート

SOFT SHELLED TURTLE SALT SOUP

スッポン出汁

スッポンと八種の香のおだし代謝を促し、
気と血巡を整えます。

クコの実・ナツメ・蓮の実・金針菜・
高麗人参・鳩麦・松の実・生姜

元気

滋養

美肌

SILKY FOWN SPICY RED SOUP

烏骨鶏出汁

烏骨鶏と十壱種の香のおだし(赤ベース)
体の血流を促しすっきりと整えます。

ナツメ・蓮の実・唐辛子・八角・
シナモン・鳩麦・松の実・ニンニク・
生姜・パクチー・山椒

代謝

血巡

VEGETABLE SOUP

野菜とキノコの出汁

野菜と十壱種の香のおだし。
重くなったと感じる心と
体をすっきり整えます。

ナツメ・蓮の実・金針菜・鳩麦・
白ごま・生姜・高麗人参・八角・
シナモン・唐辛子・山椒

代謝

血巡

KISETSU SOUP

季節出汁

旬の食材と七種の香のおだし。季節に起こり
やすい症状を予防します。

生薬は季節により変わります。
スタッフまでお尋ねください。

元気

滋養