

薬膳・味噌・薬酒



DINNER MENU

ディナーメニュー



DINNER TIME 17:00 ~ 21:00 (19:30 L.O)

(表記価格は税込です)

ミニ薬膳鍋会席

(一人薬膳鍋)

少しだけ豪華にして 更にたくさんの薬効を



※写真はイメージです

— ミニ薬膳鍋会席のすべてにつきます —

先付 ご飯
前菜 (玄米 or 白米 or 玄米粥(+300円))
薬膳鍋 (小鍋) デザート

「薬膳」と「和の心」の融合

季節の出汁で無病息災出汁

季節

4,070 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

蛤と香草の出汁 赤貝しゃぶ春野菜添え



春は“肝”に影響を及ぼし、自立神経や情緒などと深く関わりがあります。その為、不眠、めまい、身体が怠くなったりイライラしたりと情緒不安定になりやすい時期です。春野菜や香草など香りの強い食薬はデトックス効果が期待でき、身体をリラックスさせてくれます。蛤は身体の余分な熱を取り水分代謝を促し赤貝は血を補い、不眠の改善に効果的です。ストレスダメージの多くなる季節。旬の食材で心も身体もリフレッシュしましょう！

「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



3,960 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



薬膳の考え方「五味」曰く、「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



4,070 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



5,170 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

薬膳サラダ 〈おかわり自由〉
750 円

その日の体調やカラダの状態に合わせ、
効果・効能や目的に合わせた
オリジナル薬膳サラダをお楽しみください♪

※お食事と一緒にご注文ください。お取り分け不可。



※写真はイメージです

おすすめの薬酒

お料理とセットで
特別価格

一杯 380 円



不老長生薬
ケイヒ
Cinnamon

古くから中国では薬物の王として扱われる生薬。身体を温め消化器を補い、発汗、解熱、鎮痛、整腸、動悸、つわり、胃下垂、食欲不振などをサポート。甘い香りの美味しいお酒。

トニック割り



佐野みそ膳

店主のおススメ「みそ」を使用した
効果・効能をたっぷり味わって
いただくミニ会席です。



※写真はイメージです

薬膳みそミニ会席

2,180 円

先付、前菜、みそ御膳、デザート、ご飯（玄米 または 白米 または 玄米粥(+300円)）

本日の主菜 — 魚料理 または 肉料理をお選びいただけます —

— 魚料理 —

鯛の香草焼と春キャベツのすり流し



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

— 肉料理 —

和牛スネ肉と旬野菜の煮込み



「立春」とはいえまだまだ寒い時期。身体を芯から温めるシナモンや八角と免疫力を高める野菜出汁でコトコト煮込んだ和牛スネ肉。春の気の滞りを予防しデトックス効果のある旬野菜と共に

おすすめの薬酒

お料理とセットで
特別価格

一杯 380 円



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



29 薬酒ビギナー御用達
レモンバーム
Lemon Balm

ドイツ産、シソ科の多年生。リラックスして幸せな気分になさしてくれるハーブ。花粉症や消化をスムーズにしたい時にも良いとされます。レモンのような香りのさっぱりハーブ酒。

トニック割り

