

薬膳・味噌・薬酒



LUNCH MENU

ランチメニュー



LUNCH TIME 11:00 ~ 15:00 (L.O.14:30)

(表記価格は税込です)

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みそ定食です。



※写真はイメージです

薬膳みそ御膳 1,320 円

みそ医心方膳 1,650 円

薬膳玄米粥ランチ

生薬と漢方の出汁(薬膳スープ)で炊いた
消化にも優しい玄米粥です。
その日の体調や効果・効能から、今日の
あなたにピッタリな味をお選びください！

+300円で
具沢山の味噌汁に
変更できます



※写真はイメージです

きのこことやさいの免疫&リラックス玄米粥ランチ [野菜とキノコの出汁] 1,320 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



烏骨鶏のピリ辛粥でデトックスランチ [烏骨鶏赤出汁] 1,430 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



エネルギーと美肌のスッポン玄米粥ランチ [スッポン出汁] 2,530 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

薬膳出汁ランチ

生薬や漢方が出汁（薬膳スープ）を味わう、おひとり様用の鍋ランチです。今日の体調や、効果・効能から、カラダが求める出汁をお選びください。

— ご飯は 玄米 または 白米 または 玄米粥(+300円) —



季節の出汁

季節の出汁で無病息災ランチ [蛤と香草の出汁 赤貝しゃぶ春野菜添え] 1,760円

春は"肝"に影響を及ぼし情緒不安定になりやすい時期です。春野菜や香草などのデトックス&リラックス効果と、蛤と赤貝の代謝促進で、心も身体もリフレッシュしましょう！

季節疾患予防

滋養

元気

きのこことやさいの免疫&リラックス出汁ランチ [野菜とキノコの出汁] 1,650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



烏骨鶏のピリ辛デトックス出汁ランチ [烏骨鶏赤出汁] 1,760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



エネルギーと美肌のスッポン出汁ランチ [スッポン出汁] 2,860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

〈お得なセットメニュー〉

ミニ薬膳サラダ + くず煉り 660円

※こちらのサラダは、おかわりできません



薬膳サラダ 〈おかわり自由〉 680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♪



※お食事とご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

YAKUZEN HOTPOT SOUP

薬膳出汁

薬膳・漢方では「すべての不調の根源は冷え」ととらえ、カラダを温めることを基本としています。
薬膳スープで気・血・水を巡らせ、元気にすごしましょう！



元気

滋養

美肌

SOFT SHELLED TURTLE SALT SOUP

スッポン出汁

辛さ なし

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。

[和漢素材]

クコの実・ナツメ・蓮の実・金針菜・高麗人参・鳩麦・松の実・生姜



代謝

血巡

SILKY FOWN SPICY RED SOUP

烏骨鶏赤出汁

辛さ 

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。

[和漢素材]

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

辛さ 

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。

[和漢素材]

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



滋養

元気

KISETSU SOUP

季節出汁

辛さ なし

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。

[和漢素材]

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。

和漢健康素材		すっぽん	鶏赤	きのこ	季節
	GOJI BERRY クコの実 美肌 疲れ目、滋養強壮 老化防止に	○			
	JUJUBE ナツメ 元気 美肌 胃腸の調子を整え、 心を穏やかにする	○	○	○	○
	LOTUS SEED 蓮の実 元気 あせり、不眠、 心のトラブルに	○	○	○	○
	RED PEPPER 唐辛子 代謝 血巡 胃腸を温める、 消化不良や冷え性に		○	○	
	STAR ANISE 八角 代謝 お腹の冷え、 血行不良に		○	○	
	DAILILY 金針菜 美肌 代謝 気血水の巡りを正す、 むくみや貧血に	○		○	○
	GINSENG 高麗人参 元気 心身の疲労回復、 滋養強壮に	○		○	○
	CINNAMON シナモン 血巡 腹痛、月経痛など 冷えから来る痛みに		○	○	
	COIX SEED はと麦 代謝 吹き出物やシミ、 むくみの解消に	○	○	○	○
	WHITE SESAME SEED 白ごま 美肌 お肌の潤い、 コロコロ便秘に			○	
	BLACK SESAME SEED 黒ごま 元気 代謝 肝臓・腎臓機能を補う 胃腸を丈夫にする				○
	PINE NUT 松の実 元気 美肌 咳や便秘、抜け毛、 割れ爪に	○	○		
	GARLIC ニンニク 血巡 お腹を温め、気を 巡らす、消化不良に		○		
	GINGER 生姜 代謝 血巡 血行不良、冷え症、 寒気、消化不良に	○	○	○	○
	CORIANDER 胡荽子 (コリアンダー) 代謝 血巡 気血を巡らせ お腹を温める		○		
	JAPANESE PEPPER 山椒 血巡 滋養 冷えから来る痛みに 胃痛・腹痛の沈静効果に		○	○	

当店は、添加物・人工甘味料
保存料・着色料などは一切使用しておりません。
有機醤油や甘みには甜菜糖を使用し、
素材は、有機玄米、厳選された野菜などを使い
陰陽五行に則って調理しております。

予約限定

食医心方御前

代謝 血巡 元気 美肌 滋養

3,980 円



二十種以上の生薬を使用した九種の御前をお楽しみ下さい。

※写真はイメージです

- ・先付（二十四節気味噌汁）
- ・食事（玄米・薬膳出汁・漬物）
- ・向附（季節の鉢物）
- ・デザート（自家製季節のくず練り）
- ・九杓弁当（薬膳弁当）

ディナー

- ・薬膳みそ会席
- ・薬膳鍋会席（各種）
- ・薬膳おまかせ会席（要予約）



※写真はイメージです

各種ご宴会・お席のご予約承ります。