

薬膳・味噌・薬酒



DINNER MENU

ディナーメニュー



<ご予約制> 前日15時までにご予約をお願いいたします

DINNER TIME 17:00 ~ 21:00 (19:00 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

— 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



※写真はイメージです

「野菜だけ」で引いたスープの優しい味

きのこことやさいで免疫力アップ出汁

きのこ

4,980 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

元気



「薬膳」と「和の心」の融合

季節の出汁で無病息災出汁

季節

4,980 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

薬膳の考え方「五味」日く、「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

鶏赤

4,980 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と烏骨鶏でとったピリ辛のお出汁が老廃物を排出し、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

スッポン

5,980 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

和正食会席

- ① 食の心と考え方をもとに
- ② しい時期、素材、調理法で
- ③ し、心身共に良くなるお料理です



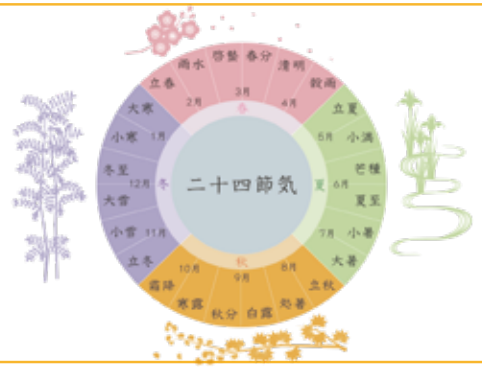
※写真はイメージです

和正食会席

8,800 円

旬の食材を使った料理長おまかせのコースです

しっかりと出汁を取った「からだに沁みる」味噌汁、季節に合わせたお料理と、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会席料理です。二十四節気の季節にあわせたお献立をぜひお楽しみ下さい。



薬膳サラダ 〈おかわり自由〉

750 円

ナッツ類やひまわり、カボチャの種をふんだんに使用したサラダ♪
自家製のフルーツor豆乳ドレッシングで



※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

銀座食医心方 12ヶ月のおすすめ薬酒

お料理とセットで特別価格

一杯 380 円

*おすすめの薬酒は薬酒メニューをご覧ください



銀座食医心方

Instagram

絶賛更新中



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
別の一品 (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
別の一品 (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



食医心方の特選鍋コースです

スッポン & 季節出汁コース

スッポン

季節

お一人様 7,480円

二種の薬膳出汁鍋 (薬膳出汁 スッポン・季節の特選盛り)
先付・前菜五種
野菜盛り・特選盛り
別の一品 (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

元気

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