

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)

# 和正食御膳

店主おススメの季節食材を使用した  
効果・効能をたっぷり味わっていただくミニ会席です。

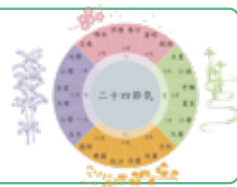
## 薬膳みそミニ会席 1,980 円

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)）



※写真はイメージです

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。



## 薬膳玄米粥ランチ

デザート付

生薬と漢方出汁(薬膳スープ)で炊いた消化にも優しい玄米粥です。  
免疫力を高めるきのこ粥かピリ辛の鶏粥の2種類からお選び下さい。

+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

## きのこやさいで免疫力アップ玄米粥ランチ

[野菜とキノコの出汁] 1,540 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] 1,650 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



## 薬膳サラダ〈おかわり自由〉 680 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 (税込)

\*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



## 薬膳出汁ランチ

デザート付

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。



※写真はイメージです

### きのこことやさいで免疫力アップ出汁ランチ

1,870 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！

薬膳ミニ会席 3,960 円

免疫力アップ

代謝

血巡

元気



### 季節の出汁で無病息災ランチ [季節出汁]

1,980 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！

薬膳ミニ会席 4,070 円

季節疾患予防

滋養

元気

### 烏骨鶏のピリ辛デトックス出汁ランチ

1,980 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。

薬膳ミニ会席 4,070 円

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

3,080 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！

薬膳ミニ会席 5,170 円

滋養強壮

元気

滋養

美肌

## 薬膳ミニ会席

「薬膳出汁ランチ」はそれぞれ「薬膳ミニ会席」に変更できます

先付 + 前菜 + 薬膳鍋(小鍋) +  
ご飯(玄米 または 白米) + デザート  
付き



※写真はイメージです

## 女子会プラン (要予約)

代謝 血巡 元気 美肌 滋養

ランチタイム 3,980 円 より

ディナータイム 4,500 円 より

- ・先付 茶碗蒸し+小鉢2品
- ・薬膳小鍋 鶏白出汁または季節出汁 (+1,000円でスッポン出汁に変更可)
- ・食事 玄米または白米 ・デザート 自家製くず練り
- ・ドリンク ランチタイム：自分で選べる漢方茶ポット / ディナータイム：お好きな薬膳酒1杯

百年茶パック7袋のお土産付き

## ランチ限定 (要予約)

### 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)
- ・向附 (季節の鉢物)
- ・九杓弁当 (薬膳弁当)
- ・食事 (玄米・薬膳出汁・漬物)
- ・デザート (自家製 季節のくず練り)

## ディナー (要予約)

代謝 血巡 元気 美肌 滋養

- ・薬膳鍋会席 (各種)
- ・和正食会席



※写真はイメージです

各種ご宴会・お席のご予約承ります。