

薬膳・味噌・薬酒



平日 LUNCH MENU

平日ランチメニュー



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お料理です。



※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。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

きのここと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] 1,320 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) —



※写真はイメージです

きのこやさいで免疫カアップ出汁ランチ

[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！

免疫カアップ

代謝

血巡

元気



季節の出汁で無病息災ランチ

1,760 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

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



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

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

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 なし 

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		○	○	

女子会プラン (要予約)

ランチタイム 3,980 円 より

ディナータイム 4,500 円 より

代謝 血巡 元気 美肌 滋養

- ・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。