

佐野みそ膳

限定 10 食

しっかり出汁を取った「からだに沁みる」味噌汁、季節に合わせたおかず味噌と、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主菜の御膳です。

二十四節気『寒露 (かんろ)』の候

露から霜へと寒さ増す頃、胃腸を温める金目鯛を免疫力を上げる忍冬(スイカズラ)と漬け込み、練りうにと共に焼き上げました。乾燥予防に効果的な山薬をはじめ、白い食材。ウィルスに負けない身体づくりを！

一季節の主菜 金目鯛うに焼き



みそ医心方膳 1,500円 (税込)

季節の主菜	秋の味覚茶碗蒸し
具だくさん味噌汁	香の物
三種のおかず味噌	ご飯 (玄米 or 白米)



薬膳みそ御膳 1,200円 (税込)

季節の主菜	薬膳ミニサラダ
二種の味噌汁(赤・白)	香の物
三種のおかず味噌	ご飯 (玄米 or 白米)



※薬膳みそ御膳の『薬膳ミニサラダ』は+300円で『サラダバー』に変更可能です

『秋分 (しゅうぶん)』の候 おすすめの薬酒

お料理とセットで特別価格
一杯 350円 (税込)

35



熱冷まし
金銀花スイカズラ蕾
Japanese Honeysuckle

スイカズラ科の花蕾。冬も枯れないので忍冬と呼ばれます。発熱、喉の腫れなどの風邪初期症状の他、皮膚の化膿や下痢などもフォロー。サッパリとした口当たりと独特の香り。

甘口ジンジャー割り

