

薬膳出汁ランチ

生薬や漢方の出汁（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] 1,500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



季節の出汁で無病息災ランチ [季節出汁] 1,600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] 1,600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] 2,600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

薬膳サラダバー 600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♪



※写真はイメージです

3種のおかずみそ

すべての薬膳玄米粥ランチ、薬膳出汁ランチについています。
玄米粥や薬膳スープに入れて、味を変えてお楽しみください。

野菜みそ

蓮根、生姜が
たっぷりの薬膳みそ

わさびみそ

伊豆天城山わさびが
しっかり利いたおかずみそ

大葉みそディップ

大葉の豊かな香りと大麦の
つぶつぶ感が特徴の薬膳みそ

※季節により変わる場合があります。