

おすすめ!



薬膳 ほうとう 1,680 円 838kcal

「薬膳」には色々な意味があります
美味しい、楽しいはもちろんのこと…
『医食同源』『薬食同源』
医も食も源は同じひとつのもの。
美容と健康によい季節の食材、
自然の摂理にかなった旬の野菜は
美味だけでなく体のバランスをも整えます

「薬膳ほうとう」には体にいい七つの漢方食材!



■朝鮮人参 血糖値を下げたり、免疫力を高め、新陳代謝を促進し、不老長寿の最たる薬草として珍重されています。



■クコの実 保肝、降血圧、コレステロール値を下げ、動脈硬化の予防、さらに一定の抗癌効果が認められている。



■ハト麦 疲労回復、皮膚の新陳代謝を促進する働きもあり、抗癌作用もあるとされている。



■大棗(ナツメ) 貧血、不眠、アレルギー性紫斑、血小板減少、肝炎、高血圧などに効果がある。



■白木耳(しろきくらげ) 多種のビタミンが豊富で17種類のアミノ酸を含んでいる。血液をきれいにし滋養強壮作用もある。



■金針菜(きんしさい) 『ワスレグサ』といわれ。つぼみを乾燥させたもの。法連草の20倍の鉄分、鉄分を多く含むため貧血の特効薬として知られ、精神安定の効きめもある。



■松の実 脂肪、ミネラル、ビタミン B1、B2、B6、E、食物繊維が豊富。美肌づくりに有効な成分。消化が大変よく、抗酸化作用で老化を防ぐ。



カレーほうとう 1,380 円



ほうとう 1,280 円 786kcal

薬味, 胡麻 付き

夏季限定 (7月~9月)



冷やし青竹ほうとう

1,380 円 744kcal