

# 薬膳太極鍋

(薬膳太極鍋コース)

三拼盤

前菜盛り合わせ

點心

本日の點心

薬膳火鍋

二色太極鍋

麻辣 赤くて辛い麻辣スープ

白湯 薬膳入り白濁した白湯スープ

肉 (牛肉、豚肉、鶏肉)

海鮮

野菜の盛り合わせ

〆の麺

デザート

本日のデザート

五、五〇〇円

価格は一人前です。ご注文は二名様より承ります。記載されている価格は全て税抜き表示です。  
Price listed in this menu do not include taxes displayed.  
We will be charged the amount of consumption tax equivalency you at check out.

# 薬膳太極鍋

二色のスープで味わう  
しゃぶしゃぶ鍋

一、肉ミックスと野菜

三、〇〇〇円

一、肉と海鮮野菜

四、〇〇〇円

## 追加工

豚肉 八〇〇  
海老一五〇〇

鶏肉 八〇〇  
野菜盛り 八〇〇

羊肉 八〇〇  
水餃子 七〇〇

牛肉一五〇〇  
雑炊 五〇〇

麺 五〇〇

## 《スープのこだわり》

### 薬膳白湯スープ

丸鶏をクタクタに煮込んだコラーゲンたっぷり棗、陳皮、龍眼、八角、クコの実、生姜などと煮込んで栄養満点のスープ

### 麻辣スープ

葱、生姜、唐辛子、山椒など香辛料の効いた香り高いスープは発汗作用をうながし身体を温めます

## 《薬膳の効能》

### 漢方

クコ 目に良い(疲れ目、視力低下など)  
棗 心を穏やかにする  
生姜 体を温める、冷え性、風邪に良い  
大蒜 力の源、血行を良くして体を温める  
龍目 疲労や不眠、貧血の改善  
陳皮 デトックス(老廃物排出)効果  
八角 お腹を温める、冷え性に良い

### 肉

豚肉 体に潤いを与える  
牛肉 骨や筋肉を強くする  
鶏肉 体力を回復させる

### 海鮮

海老 スタミナをつける  
蛤 血行を良くしてむくみを解消  
鯛 アンチエイジング(老化防止)

### 野菜

白菜 むくみ解消、二日酔いの防止・解消  
葱 血行を良くし、血液をサラサラに  
菘 疲労回復、足腰の冷えの解消  
青梗菜 血の巡りを良くする、美肌効果  
蓮根 体の渴きを潤す  
香菇 血圧や血中コレステロールを下げる  
豆もやし むくみの解消、口内炎に良い  
木くらげ 血液をサラサラに、葱との食べ合わせで効果向上、便秘解消  
紅心大根 喉の痛みや不快感に効く  
豆腐 目の腫れや充血に

価格は一人前です。ご注文は二名様より承ります。記載されている価格は全て税抜き表示です。  
Price listed in this menu do not include taxes displayed.  
we will be charged the amount of consumption tax equivalency you at check out.