

薬膳とは—

「食は医であり薬となる」という食薬同源の考え方。季節や体調の変化に合わせた食材や調理方法を活用し、みなさまの心と身体を調和して健康増進を図ります—

◆ 関優也
中国料理 SHI-EN 料理長

◆ 【監修】高津もろみ
国際薬膳食育師 / オミックス医療
カウンセラー / 「高津薬膳教室」
主宰 / 「食守の店 高津」代表

高津もろみ先生 × 中国料理 SHI-EN コラボ企画
中国料理
に学ぶ

薬膳フェア

「カラダ潤す秋の薬膳コース」

期間 / 9月1日(火) ~ 10月31日(土)

17時30分 ~ 20時30分 (L.O 19時30分)

料金 / ¥8,500 (税・サ込)

メニュー

- 口福拼盤
- 薬膳翅湯
- 梅醤少手
- 紅花蝦仁
- 茯苓樟茶鴨
- 鹹蛋扒時菜
- 参鶏湯粥
- 雪耳糖水
- 滋味に富む前菜オードブル
- 越の白雪茸ときのこの薬膳フカヒレ蒸しスープ
- 百合根入り雲吞の梅醤ソース
- エビと季節野菜の紅花炒め
- 四川スモークダックよもぎ蒸しパン
- 茯苓入り甘味噌添え
- 中国野菜の湯引き 塩漬け卵ソースかけ
- サムゲタン風中国粥
- 白キクラゲと蓮の実のデザートスープ

10/10(土)限定
薬膳料理
賞味会

ご予約受付中
【昼の部】【夜の部】
限定 各30名

※詳しくは店舗までお問い合わせ下さい。

ご予約・お問い合わせ