

≡ 前 菜 ≡

- 本日の漬物 ¥550
- 切干大根のアラビアータ 気の巡り、消化促進 ¥770
- 2種のキクラゲのポテトサラダ 胃の働き、乾燥、喉、咳 ¥770
中国のもち米麴チュウニャン使用。
- 金針菜のナムル むくみ ¥880
金針菜とはワスレグサの蕾。食感がいいので、同じく食感のいい黒キクラゲと和えました。



金針菜のナムル

- キャロットラペ 真珠粉かけ 美肌、貧血、消化促進 ¥660
塗っても飲んでもお肌にいい真珠を粉末にしてトッピングしました。
- 岩手県産菜彩鶏の砂肝のコンフィ 陰・気の補い、排尿異常 ¥1100
クコの実、大棗と一緒に低温でコトコトじっくりと煮込みました。
- 岩手県産菜彩鶏胸肉のよだれ鶏 自家製ラー油で 食欲不振、便秘 ¥1,100
低温調理でしっとりと仕上げました。
- おまかせ前菜盛り合わせ 4種 1人前 ¥1,540
- おまかせ前菜盛り合わせ 5種 ¥2,750
色々な種類を少しずつ楽しみたい方に！



おまかせ前菜盛り合わせ 5種

- 生ハム ¥770
- ミックスナッツ ¥660
とりあえずお酒に合うおつまみが欲しい方に！

≡ サラダ ≡

生の高麗人参スプラウト入り
 しんのうサラダ 薬膳ドレッシングで.....HALF ¥1,650 | FULL ¥2,640
 陰陽五行に基づき青(ハーブ)・赤(枸杞子)・黄(マスタード)・白(豆乳シーザー)・黒(中華風黒ゴマ)のドレッシングです。

ヤムウンセン 陰の補い、血の補いHALF ¥1,210 | FULL ¥1,760



しんのうサラダ



高麗人参スプラウト

生の高麗人参スプラウト 1本 虚弱、血の巡り、疲労回復.....¥660
 希少!! 日本でも珍しい葉っぱまで食べられる国産の生の高麗人参。

≡ 温 菜 ≡

スパイシーポテトフライ 胃の働き、便秘¥770
 チリミックスで大人の味に!

塩麴漬け鶏肉のから揚げ 身体の温め、イライラ¥1,100

薬膳ソーセージ3種盛り 身体の温め、気の巡り¥1,870
 知り合いのシャリュキュートリエ (加工肉専門家) に特注している絶品ソーセージです。

岩手県産岩中豚のイタリアン角煮 身体の温め、血の補い¥1,320
 バルサミコ酢を使用、黒酢のような味わいを感じられます。

エビのアヒージョ (バケット付き) 身体の温め、不眠¥1,320

アッシュェパルマンティエ 胃の働き、目の疲れ¥1,210
 ジャガイモとひき肉とチーズのグラタン。クロの実のほどよい甘味がマッチします。



薬膳ソーセージ3種盛り



岩手県産岩中豚のイタリアン角煮

≡ 主 菜 ≡

岩手県産漢方牛のステーキ 気の補い、疲れ、虚弱 ¥3,630
 離乳から14種類の漢方草を毎日食べている健康牛を使った当店おすすめのステーキ。

岩手県産野菜彩鶏胸肉の薬膳スープ煮 気・血・水の巡り、身体の温め ・HALF ¥2,420 | FULL ¥3,850
 生の高麗人参スプラウト付き
 しんのう風サムゲタン。生菜、野菜、鶏ガラの特製スープを半日ほどじっくりとひいています。



岩手県産漢方牛のステーキ



岩手県産野菜彩鶏胸肉の薬膳スープ煮

タンドリーチキン 消化促進、体力向上 HALF ¥1,760 | FULL ¥2,970

牛ホホ肉の赤ワイン煮のルンダン ストレス、美肌 HALF ¥2,420 | FULL ¥3,850
 フレンチの定番！牛ホホ肉の赤ワイン煮込みをルンダンに仕立てました。

ラムチョップのグリエ 2本 ¥2,200
 肉料理の中でも体を温める効果は抜群です！

各種ペのリゾット 人数×¥770

盛岡じゃじゃ麺 ¥1,100
 岩手のソウルフード！薬膳は関係ありません！笑

ライス ¥1,100

≡ 甘 味 ≡

パン・デ・薬膳 胃腸の働き、気の巡り、リラックス ¥660
 フランスの伝統菓子パン・デ・ビスを薬膳風に！季節により内容が変わります。

桑の葉ティラミス 余分な熱を取り除く、コレステロールの吸収抑制 ¥770
 砂糖不使用、羅漢果で甘みをつけています。



パン・デ・薬膳



桑の葉ティラミス