Arkhē apothecary & kitchen

1-4-6 in CASICA, Shinkiba, Koto-Ku,Tokyo,136-0082, Japan
E-mail:info@arkhe.jp　Website:https://arkhe.jp/

秋の定食・カレー

秋季套餐・咖喱

Autumn set meal・Curry

品　名	価　格
□ 干し鱈とじゃがいものグラタン 【アレルギー：乳、小麦、さば】 Dried cod potatoes gratin じっくりと干すことで甘みを引き出した鱈には「気」の巡りを助ける働きがあります。 鰹と鯖の和風出汁と共に、陳皮やグローブの香りが楽しめるほくほくのじゃがいものグラタン。	1,320.- 定食は日替わりでご用意しております。 （雑穀ごはん／本日の汁椀／副菜二品　付）
□ 豚の薬膳煮込み 【アレルギー：大豆、豚肉、小麦】 Pork stew with chinese medicine 体の潤いを補う豚肉を、棗、朝鮮人参、枸杞などの漢方食材と優しい甘みのある雪中キャベツと椎茸の野菜出汁でじっくりと、やわらかく煮込みました。	
□ ひじきと鮭のしんじょ蒸し 生姜あんかけ 【アレルギー：大豆、卵、小麦、さけ、やまいも】 Japanese hijiki and salmon fish cake with thick starchy sauce 水分の代謝を促すひじきと消化の働きをよくする鮭に蓮根を加え、豆腐のしんじょ蒸しにしました。 大豆と昆布の精進出汁で作った生姜が香るあんかけだれと一緒に。	
□ 豚肉と秋野菜の ジンジャーギー炒め 【アレルギー：やまいも（里芋）、豚肉、小麦、大豆】 Stir-fried pork and autumn vegetables with ginger ghee アーユルヴェーダで最も優れたオイルとされるバターを精製した油“ギー”に生姜を合わせ、 きのこや里芋などの秋の白い野菜を豚肉と炒めました。隠し味の味噌が効いています。	
□ 蓮の実と白きくらげと 檸檬の薬膳鶏煮込み 【アレルギー：小麦（押麦）、大豆、鶏肉】 Stew of KOJI chicken, lotus seeds, white jelly fungus and lemon 麹を使い三五八漬けにした鶏むね肉に、檸檬の酸味を加えてしっとりと柔らかく仕上げました。 胃腸に良い蓮の実と押し麦、身体を潤す白きくらげを精進出汁で煮込みました。	＊雑穀ごはんは大盛り・おかわり自由です。 ＊汁椀の内容はスタッフにお尋ねください。
□ 長芋、蓮根、豚団子の スペイン風煮込み 【アレルギー：豚肉、小麦、やまいも（ながいも）、乳】 Spanish-style stew of yum, lotus root and pork meat balls スペインの肉団子の煮込みアルボンディガス ビアンコ。雪中キャベツと椎茸の野菜出汁の旨味が、 秋の身体を養生すると言われている白い野菜の長芋や蓮根に、ぎゅっと染み込んでいます。	
□ Arkhē 薬膳カレー 【アレルギー：ナンプラー（えび、かに、さけ、さばと共通設備を使用しております。）】 Arkhē herbal medicine curry スパイスと辛さのバランスの良い、深みのある味わいのチキンカレー。 漢方食材が入ったインド式ラー油を合わせて。Arkhēの定番メニューです。	1,000.-
□ Arkhē 薬膳ベジカレー Arkhē herbal medicine vegetable curry ベジタリアンの方にも優しい豆のカレー。様々なスパイスに季節の野菜と漢方食材が入った インド式ラー油を合わせて。Arkhēの定番メニューです。	

ドリンクは
お食事とご一緒に
ご注文されますと
200円引きにて追加
できます。

＊国産米を使用しています。

提供時間
定食　11:00 -15:00
定食以外　11:00 -18:00 (L.O.17:30)

Arkhē apothecary & kitchen　Autumn set meal・Curry　秋の定食・カレー

価格は税込み価格です。