



夏の定食・カレー

夏季套餐・咖喱

Summer set meal · Curry

品名	価格
<input type="checkbox"/> 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「氣」の巡りを助ける働きがあります。鱈と鱈の和風出汁と共に、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.- (雑穀ごはん / 本日の汁椀 / 副菜二品付)
<input type="checkbox"/> 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、薬、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。	
<input type="checkbox"/> 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蓬根を加え、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。	
<input type="checkbox"/> ローストポーク ミントとトマトのソース 【アレルギー：豚肉、乳】 Roasted pork with mint and tomato sauce 柔らかくしっとりとした低温で調理しました豚肉は、体を潤し滋養を与えてくれます。体内の余分なほてりを冷ましてくれるミントが、甘みのあるトマトのソースに爽やかさを与えます。	
<input type="checkbox"/> 豆腐ハンバーグと焼き茄子 ココナッツトマト味噌ソース 【アレルギー：小麦、卵、大豆、豚肉】 Tofu hamburger steak and grilled eggplant with coconut, tomato and miso sauce ヘルシーで消化を助ける豆腐をハンバーグに、夏の暑気予防のココナッツとトマトと味噌のkokonattoソースを添えました。	* 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。
<input type="checkbox"/> 太刀魚と夏野菜の紙包み豆鼓蒸し 【アレルギー：小麦、大豆、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。）】 Steamed scabbard fish and summer vegetable 旬の太刀魚と夏野菜を大豆と昆布の精進出汁と爽やかな山椒オイル、消化を促進する豆鼓を合わせ、包み蒸しにしました。	
<input type="checkbox"/> 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.-
<input type="checkbox"/> 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。	

提供時間

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

ドリンクは
 お食事と一緒に
 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。

価格は税込み価格です。