



冬の定食・カレー

冬季套餐・咖喱

Winter set meal · Curry

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

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。

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。	1,430 (雑穀ごはん / 本日の汁椀 / 副菜二品 付) 定食は日替わりでご用意しております。
<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、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。	
<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"/> 八丁味噌の麻婆豆腐 【アレルギー：大豆、豚肉、小麦】 Hatcho Miso Mapo Tofu 冬の養生ではミネラルの多い良質な「塩味」を摂ることが良いとされています。じっくり発酵させた八丁味噌と豆板醤が効いた麻婆豆腐。合わせた豚ひき肉は、この時期に疲れがちな「胃腸」や「腎」を補う食材です。	
<input type="checkbox"/> 鱈と大根の 柚子山椒あんかけ 【アレルギー：さば、ごま、大豆(黒豆)】 Cod and Japanese radish with yuzu and Japanese pepper starchy sauce 今が旬の大根を鱈と鱈の和風出汁でじっくり煮込み、鱈と合わせました。黒きくらげ、椎茸、黒豆、黒胡麻などの「黒」い食材は、冬の養生に大事な「腎」を守る効果があると言われています。	* 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"/> 鶏肉と根菜とプルーンの モロカン煮込み 【アレルギー：鶏肉、大豆】 Moroccan-style stew of chicken, root vegetables and dried prunes 冬の冷えを養生する生姜、クミン、クローブなどのスパイスがたっぷり入ったモロッコ風煮込み。大豆と昆布の精進出汁で柔らかく煮込んだ鶏肉と根菜とスパイスで、身体が内側から温まります。	
<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。	1,100.-
<input type="checkbox"/> Arkhē 薬膳ベジカレー 【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 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。	

価格は税込み価格です。