

# 元気をいただく薬膳懐石

初秋を味わう



旬の食材で自然を味わい、心と体にやさしいご馳走膳。身体にも美味しく滋養のある『医食同源』の知恵を生かした薬膳懐石。自然からの恵み物には旬の味わいだけでなく、それぞれの薬効があり、久壺庵では、その相乗効果を調理でお手伝いさせて頂いております。残暑を癒していただけますように、ご用意をいたしました。

おしながき

- 先附 煎り米の香りをのせて  
ズイキ浸し、海老、金針、ランプフィッシュ
- 前菜 ○椎茸寿司 ○田七人参胡桃和へ  
○白キクラゲスープ煮 ○キンコ白和へ  
○秋刀魚利久焼き
- 吸物 色々キノコのスープ仕立  
カニ、イクラ、青味、黒胡椒
- 造り 旬の魚の薬膳サラダ仕立て 大和当帰ドレッシング
- 温物 スッポン、焼百合根、焼葱、麩、生姜
- 天麩羅 高麗人参、大和当帰、ウコン、塩、酢立
- 焼物 甘鯛、松茸包み焼き、栗、はじかみ、酢立
- 食事 五穀米ふかひれ姿煮入りスッポン雑炊  
三年造り奈良漬
- 水菓子 季節のシャーベット

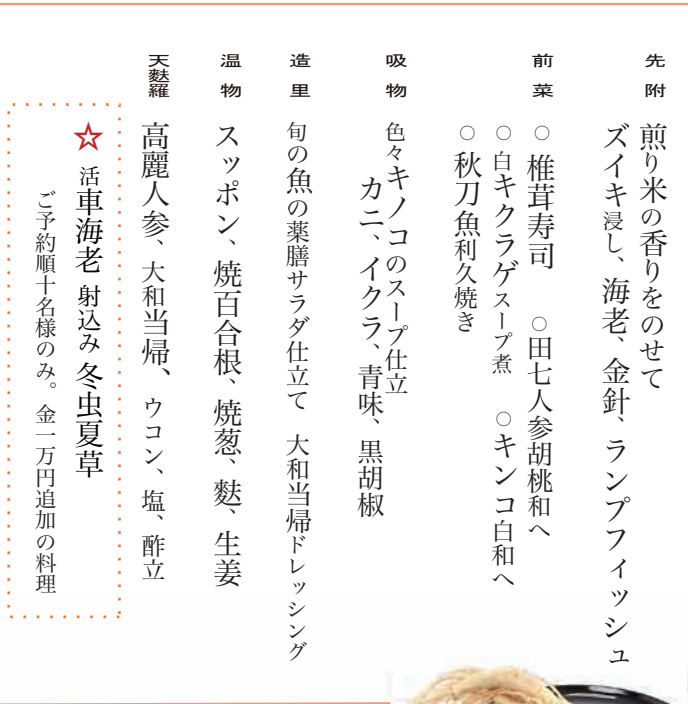
## ★ 活車海老 射込み 冬虫夏草

ご予約順十名様のみ。金一万円追加の料理

## 冬虫夏草



チベット ナクチュ産・標高 4500 以上の草原にわずかに生える薬用価値の高いキノコ。中国三大貴重漢方薬。効能は「不老長寿」「滋養強壮」「免疫力アップ」



料理長 甲斐崇

期間 九月十二日（火曜日）～ 九月三十日（土曜日）

ご予料 一万四千四十円（サ・飲物別）ご予約は二日前までをお願い致します。

★ 「金より高価な菌」別名『軟黄金』とも呼ばれる冬虫夏草は乱獲が原因で発生量と収穫量が激減、近年の中国内でも品薄です。今年の当店には二十本のみ入荷しました。ご予約順に十名様限り料理名「活車海老射込み冬虫夏草」を一万円追加料金にてご用意します。



フカ背ヒレ



田七人参



高麗人参

なにわ懐石  
しやぶしやぶ  
久壺庵  
きゅうこあん

☎(06)6211-3220  
大阪市中央区西心斎橋二の三の九  
オクソンビル二階