

元気をいただく 薬膳懷石

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懷石。
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、その相乗効果を
調理でお手伝いさせて頂いています。



高野山の大和当帰

おしながき

前菜	〇 三七人参 胡麻味噌和え 〇 帆立とグレイプフルーツのマリネ、イクラ 〇 蓮根と蓮の実 白酢和え 〇 生くらげ 林檎酢掛け 〇 鹿の角せんべい
造り	鯛のカルパッチョ 薬膳ドレッシング 松の実
温物	鰻の茶碗蒸し 枸杞の実餡掛け 鰻白焼 焼葱 百合根 銀杏
焼物	甘鯛・松茸包み焼 菊花蕪
小鍋	孔明鍋 三七人参と鶏がらスープ仕立て 地鶏と冬菇椎茸のつみれ 松茸 枸杞の実
天婦羅	高麗人参 大和当帰 ウコン塩 酢橘
食事	ふかひれ姿煮入り雑炊 生湯葉 香の物
水菓子	長島農園無農薬レモンソルベ、レモンピール添え

☆ 活車海老射込み冬虫夏草
ご予約順三十名様のみ。金八千円追加の料理

料理長 朝比奈史朗



冬虫夏草

チベット ナクチュ産・標高4,500m以上の草原にわずかに生える薬用価値の高い
キノコは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」



気仙沼産フカヒレ



雲南省田七人参

田七人参の品質は1個の重さが25g以上を最高一等級品。当店ではこの品を使用。



高麗人参六年物

期間 九月十七日(水曜日)〜十二月六日(土曜日)

ご料金 一万五千四百円 (サ・飲物別) ご予約は二日前までにお願致します。

☆ 「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
品薄な品です。ご予約順に三十名様限り料理名「活車海老射込み冬虫夏草」を八千円追加料金にてご用意致します。

なにわ懷石
きゅう こ あん
しゃぶしゃぶ
久壺庵

☎(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