

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



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」

前菜

- 三七人參胡麻味噌和え
- 蓮根と蓮の実 白酢和え
- キンコ(干なまこ) オイスターソース煮
- 沖繩もずく 山芋とろろ掛け
- スモークサーモン小袖寿司

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 いくら酢橘

小鍋

- 孔明鍋 三七人參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

- 高麗人參 ウコン塩 酢橘

★ 活軍海老射込み冬虫夏草

ご予約順二十名様のみ。金七千円追加の料理

食事

- ふかひれ姿煮入り雑炊 生湯葉 香の物

水菓子

- 杏仁豆腐 エゾウコギのソース 金木犀の花
- 三七人參の花茶

料理長 朝比奈 四朗

期間 十月八日(金曜日) ～ 十二月十八日(土曜日)

ご料金 一万四千四十円(サ・飲物別)ご予約は二日前までにご利用致します。

★ 「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。

ご予約順に三十名様限り料理名「活軍海老射込み冬虫夏草」を七千円追加料金にてご用意します。



フカ背ヒレ

田七人參

田七人參の品質は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。

高麗人參六年物



なにな懐石
 きゅう こ あん
 しゃぶしゃぶ
 久壺庵

06(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