

HOT POT



※写真は2名様分です

薬膳きのこ鍋

〈きのここと野菜の盛り合わせ・あつき豚ロース〉

Chinese Medicinal Herbs Hot Pot with Mushroom

1名様より

2,000 (税込 2,200)

6種類のきのこをたっぷり味わいながら、
身体に嬉しい低カロリーで旨みたっぷりの薬膳火鍋に仕上げました。

お好みでスープをお選びください



マーラータン

麻辣湯スープ

Malatang Soup

香り立つ薬膳スープに
花椒のしびれと唐辛子の辛味。
辛さの奥に広がる旨味がクセになります。

使用している薬膳食材



きのこ

低カロリーで
体調管理をサポート



陳皮

乾燥しやすい季節の
コンディション維持に



花椒

胃腸の働きに
やさしくアプローチ



唐辛子

身体の芯からぽかぽか
温活ケアに！



パイタン

白湯スープ

Paitan Soup

薬膳の香りがふわっと広がり
身体に染み渡る優しい味わい。
濃厚なのに後味はすっきり。

使用している薬膳食材



きのこ

低カロリーで
体調管理をサポート



コラーゲン
(鶏白湯)

身体の内から健やかに
元気をチャージ



クコの実

活力を養い
頑張る身体を労わる



なつめ

気血の巡りをやさしく補い
健やかな美を内から支える

追加メニュー

神奈川県産

あつぎ豚ロース 50g 400

Pork Loin (税込 440)

きのこ盛り 600

Assorted Mushroom (税込 660)

大餃子 400

Gyoza (税込 440)

メの中華麺 400

Chinese Noodles (税込 440)

追加スープ 300

Add Soup (税込 330)

オーストラリア産

ラム肉 50g 550

Lamb (税込 605)

野菜盛り 500

Assorted Vegetable (税込 550)

雲呑 ワンタン 400

Wonton (税込 440)

トウフカンス

メの豆腐干絲麺 400

Dried Tofu Noodles (税込 440)

麺状に細切りにした中国押し豆腐。
低糖質・高たんぱくなヘルシー食材。