前菜

本日の漬物 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥550

切干大根のアラビアータ　気の巡り、消化促進 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥770

2種のキクラゲのポテトサラダ　胃の働き、乾燥、喉、咳 ・・・・・・・・・・・・・ ¥770

中国のもち米麹チュウニャン使用。

金針菜のナムル　むくみ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥880

金針菜とはワスレグサの蕾。食感がいいので、同じく食感のいい黒キクラゲと和えました。

金針菜のナムル

キャロットラペ　真珠粉かけ　美肌、貧血、消化促進 ・・・・・・・・・・・・・・ ¥660

塗っても飲んでもお肌にいい真珠を粉末にしてトッピングしました。

岩手県産菜彩鶏の砂肝のコンフィ　陰・気の補い、排尿異常 ・・・・・・・・・ ¥1,100

クコの実、大棗と一緒に低温でコトコトじっくりと煮込みました。

岩手県産菜彩鶏胸肉のよだれ鶏　自家製ラー油で　食欲不振、便秘 ・・・ ¥1,100

低温調理でしっとりと仕上げました。

おまかせ前菜盛り合わせ　4種 1人前 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,540

おまかせ前菜盛り合わせ　5種 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,750

色々な種類を少しずつ楽しみたい方に！

おまかせ前菜盛り合わせ 5種

生ハム ・・・ ¥770

ミックスナッツ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥660

とりあえずお酒に合うおつまみが欲しい方に！

サラダ

しんのうサラダ　薬膳ドレッシングで ・・・・・・・・・HALF ¥1,650 | FULL ¥2,640
陰陽五行に基づき青(ハーブ)・赤(枸杞子)・黄(マスタード)・白(豆乳シーザー)
黒(中華風黒ゴマ)のドレッシングです。

ヤムウンセン 陰の補い、血の補い ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・HALF ¥1,210 | FULL ¥1,760

しんのうサラダ

高麗人参スプラウト

生の高麗人参スプラウト 1本　虚弱、血の巡り、疲労回復 ・・・・・・・・・¥770
希少!! 日本でも珍しい葉っぱまで食べられる国産の生の高麗人参。

温 菜

スパイシーポテトフライ　胃の働き、便秘 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥770
チリミックスで大人の味に！

塩麹漬け鶏肉のから揚げ　身体の温め、イライラ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,100

岩手県産岩中豚のイタリアン角煮 身体の温め、血の補い ・・・・・・・・・・・・・・・¥1,320
バルサミコ酢を使用、黒酢のような味わいが感じられます。

エビのアヒージョ（バケット付き）身体の温め、不眠 ・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,320

アッシェパルマンティエ　胃の働き、目の疲れ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥1,210
じゃが芋とひき肉とチーズのグラタン。クコの実のほどよい甘味がマッチします。

岩手県産岩中豚のイタリアン角煮

主 菜

岩手県産漢方牛のステーキ 気の補い、疲れ、虚弱 ・・・・・・・・・・・・ 100G ¥3,630 / 200G ¥6,600
離乳から14種類の漢方草を毎日食べている
健康牛を使った当店おすすめのステーキ。

岩手県産菜彩鶏胸肉の薬膳スープ煮 気・血・水の巡り ・HALF ¥2,420 | FULL ¥3,850
生の高麗人参スプラウト付き
しんのう風サムゲタン。生薬、野菜、鶏ガラの特製スープを半日ほどじっくりとひいています。

岩手県産漢方牛のステーキ

岩手県産菜彩鶏胸肉の薬膳スープ煮

牛ホホ肉の赤ワイン煮のルンダン ストレス、美肌・・・・・・HALF ¥2420 | FULL ¥3,850
フレンチの定番！牛ホホ肉の赤ワイン煮込みをルンダンに仕立てました。

各種〆のリゾット ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・人数×¥770
残った薬膳スープ煮のスープやルンダンのソースをリゾットにいたします

ライス ・・¥330

甘 味

パン・デ・薬膳 胃腸の働き、気の巡り、リラックス ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥660
フランスの伝統菓子パン・デ・ピスを薬膳風に！季節により内容が変わります

桑の葉ティラミス 余分な熱を取り除く、コレステロールの吸収抑制 ・・・・・・・・・・・・・¥770
砂糖不使用、羅漢果で甘みをつけています

パン・デ・薬膳

桑の葉ティラミス

食 事

約25種類の生薬とスパイスを使用したキーマカレー ········ ¥1,650
生薬・スパイスを約25種類使用したしんのうの万能薬。

約25種類の生薬とスパイスを使用したチーズキーマカレー ··· ¥1,980
モルネーソース(ベシャメルチーズソース)をかけたまろやかな味わい

日本一の名誉賞を6度受賞した岩手前沢牛の大人のカレー ····· ¥1,650
ブランド牛のなかでも最多の6度受賞歴を持つ岩手の誇る前沢牛を使用

日本一の名誉賞を6度受賞した岩手前沢牛の大人のチーズカレー · ¥1,980
モルネーソース(ベシャメルチーズソース)をかけたまろやかな味わい

究極の合い掛けカレー ··········· ¥2,200
別々でも美味しいのに合わせて食べると更に美味しくなる掛け算の美味しさ

究極の合い掛けチーズカレー ··········· ¥2,530
モルネーソース(ベシャメルチーズソース)をかけた最上級にまろやかな味わい

盛岡じゃじゃ麺 ································ ¥1,100
岩手のソウルフード！薬膳は関係ありません！笑

約25種類の生薬とスパイスを使用した薬膳キーマカレー

日本一の名誉賞を6度受賞した岩手前沢牛の薬膳欧風チーズカレー

究極の合い掛けチーズカレー

ご飯大盛り ··········· ¥100
ルー大盛り各 ··········· ¥100
温玉 ··········· ¥100

体質チェック

体質表であなたの体質をチェックいたします
↓
8パターンの体質に合わせた薬酒を提供 ························· ¥1,100
(ぐい呑みサイズ)
(アルコールが苦手な方はアルコールなしもございます)