



薬膳ほうとう 1680円 838kcal
薬味, 胡麻 付 おすすめ!

「医食同源」薬食同源」と、医も食も源は同じひとつのもの。食へ物に勝る妙薬は無いと言います。美容と健康によい季節の食材、自然の摂理にかなった旬の野菜は「美味いだけ」でなく体のバランスをも整えるのです。

「薬膳」には色々な意味があります 美味しい、楽しいはもちろんのこと…

「薬膳ほうとう」には体にいい七つの漢方食材！



■朝鮮人参 主成分はサポニン配糖体。これが疲労を防止する、老化を防止する、ガンを予防する、心臓を丈夫にする、血圧を正常にする、肝臓、胃腸の機能を高めるなど、様々な作用をおこなう。コレステロールを減らしたり、血糖値を下げたり、免疫力を高め、新陳代謝を促進し、不老長寿の最たる薬草として珍重されています。



■クコの実

三、四千年前から利用されてきたクコの実は、保肝、降血圧、コレステロール値を下げ、動脈硬化の予防、さらに一定の抗癌効果が認められている。慢性肝炎、糖尿病等の治療効果がある。



■ハト麦

利尿作用があり、腎臓病の人の利尿や肥満防止に効果がある。疲労回復、皮膚の新陳代謝を促進する働きもあり、抗癌作用もあると言われている。



■大棗(ナツメ)

貧血、不眠、アレルギー性紫斑、血小板減少、肝炎、高血圧などに効果がある。最近、大棗には中枢神経の抑制、保肝、コレステロールの低減、癌細胞の抑制などの作用がある。



■白木耳(しろきくらげ)

中国では銀耳といいます。多種のビタミンが豊富で17種類のアミノ酸を含んでいる。血液をきれいにし、消化促進、咳止め、細胞の免疫機能を強化し、美肌にもよい。滋養強壮作用もある。



■金針菜(きんしさい)

『忘れな草』といわれ。黄金色で、つぼみを乾燥させたもの。法連草の20倍の鉄分。補血、利尿、神経衰弱、膀胱結石に効果がある。鉄分を多く含むため、貧血の特効薬として知られ、精神安定の効きめもある。



■松の実

脂肪、ミネラル、ビタミン B1、B2、B6、E、食物繊維が豊富。脂肪は、不飽和脂肪酸なので、抗コレステロール作用があり、動脈硬化を予防する働きがある。ビタミンは、美肌づくりに有効な成分。消化が大変よく、抗酸化作用で老化を防ぐ。



カレーほうとう 1380円

新メニュー 886kcal



ほうとう 1280円 786kcal



冷やし青竹ほうとう 1380円 744kcal (7月~9月 限定)

すべて税込価格です