

春のおすすめ



ほうれん草の彩りお浸し 680 円

ほうれん草に海老・松の実・錦糸卵を合わせ、香ばしく仕上げました。旨味と辛味が調和した、さっぱり贅沢なお浸しです。ほどよい辛さがアクセントになっています。



春キャベツと海老の塩焼きそば 980 円

甘みのある春キャベツとプリプリの海老を塩味で仕上げた、シンプルで旨味たっぷりの焼きそば。シャキシャキ食感と海老の風味をお楽しみください！



豚肉とセロリの枸杞子炒め 900 円

目の充血やかゆみは、体内の過剰な熱が原因とされています。セロリは熱を鎮め、黒木耳と枸杞は粘膜を潤す作用が期待できます。国産バラ肉の旨味が広がり、あっさり塩味で仕上げた、花粉症対策にぴったりの一品です。



蓮香焼き餃子 680 円

ほ花粉症対策にぴったりの特製餃子！蓮の実と蓮根は腸内環境を整え、免疫バランスをサポートし、キャベツは粘膜を保護して花粉の影響を抑える動きがあると言われています。さらに、豚肉の栄養で体力をサポート！