



8番餃子セット +240円(8264円)

ニラにんにく餃子セット 270円(3297円)

からだが喜ぶ 11種の薬膳食材

詳しくは裏面を ご覧ください



ひと工夫でさらに美味しく! 酸味と相性がよいので「8番 酢」を加えると、味わいが一 層深まります。



パクチー好きの方へ ぜひトッピングで「追いパク チー」をお楽しみください。

しょうが



五味 😩

薬膳効果 体を温める 血行促進

にんにく

五性 熱



五味辛

薬膳効果 体を温める 血行促進 消化促進

ねぎ

五性 温



五味 😩

薬膳効果 体を温める 消化促進

ごま油

五性 涼



五味 🕕

薬膳効果 消化促進 体をうるおす

黒こしょう

五性 熱



薬膳効果 体を温める 消化促進

コリアンダー

五性 温



五味 穿

薬膳効果 消化促進

五性 とは

五性とは、食材や生薬がもつ体を温めたり冷やしたりする 性質のことです。寒 / 涼 / 平 / 温 / 熱 があり、温・熱は体 を温めます。薬膳では、その人の体調を整えるには五性の バランスをとることが大切だと考えられています。



薬膳における五味とは、酸味、苦味、甘味、辛味、鹹味(かん み:塩辛い味)の5つの味のことです。五味は、体内に入っ たときそれぞれに対応する五臓に働きかけます。



醤油味の野菜らーめんに、香辛野菜やスパイス等の 11種の薬膳食材で作る特製「辣醤肉味噌」をのせ、仕上 げにパクチーを盛り付けました。野菜の旨みに、辛さ・しびれ・ 爽やかな香りが重なり、体の中からぽかぽか温まる一杯です。

11種の薬膳食材

薬膳とは、季節に合った食材を上手に取り入れ、毎日の元 気を支えてくれる食の知恵です。 秋の季節の変わり目にう れしい、"体を温めて潤す"11種の薬膳食材を厳選しました。



山椒

五性 温

五味 穿

薬膳効果 体を温める 消化促進



八角(スターアニス)

五性 温

五味 🜐 辛

薬膳効果 体を温める 消化促進



唐辛子

五性 熱

五味 😩

薬膳効果 体を温める 血行促進 消化促進



ヒハツ

五性 熱

五味 辛

薬膳効果 体を温める 消化促進



シナモン

五性 熱

五味 🕕 😩



薬膳効果 体を温める

- ●限定メニューのため、なくなり次第、販売終了とさせていただきます。
- ●全ての麺、点心はテイクアウトできます。
- ●アクロスプラザ児島店では販売しておりません。





当日登録でも クーポンが使えます







