春の特別メニュ・

春特選山野草薬膳料理



1,050円

食と健康の関わりは 近年ますます重要視されています。

お品書き

- そばの実雑炊

そばの実(毛細血管の強化・血圧降下) 干し椎茸(免疫力の向上・血圧降下) 大根 (代謝の促進・血行不良改善)

大根 ・天ぷら 竹の子 竹の子 (高血圧の予防・整腸作用) ふきのとう(胃痛・胃もたれの改善) うるい葉 (免疫力向上) なずな (貧血改善・視力向上)

- (新陳代謝促進・疲労回復) (抗菌作用) (整腸作用・解熱)
- うるい葉酢味噌 蕗味噌豆腐田楽

(解熱・血液浄化)

ぶる の 田楽ふき (解熱・ニジマスの甘露煮・漬

赤かぶ (消化促進)

いのしし味噌煮込み定食



1,050円

猪肉はあっさりした中にも、コクがあり 脂肪が多いほど美味で値打ちがあります。 野生のものなので、心身が温まります。

煮込むほど柔らかく、おいしくなるので 「味噌煮込み」でご提案します。

浦島伝説・寝覚の床 レストハウス木曽路