



薬膳中華鍋 ¥6,000 (税込) / 1名様 *2名様~ご注文いただけます

季節のキノコを煮込んだスープに漢方薬やスパイスなどを加えた薬膳鍋のコース。
免疫力アップ / 疲労回復 / アンチエイジングの効果が期待されます。

前菜 前菜2種 / ごぼう麺

具材 (1名様) 本日のキノコ6種 / 葉野菜 / 豚肉 / 鶏肉 / 板春雨 *仕入れ状況により変動します

麺 1種選択ください **おすすめ 竹炭麺** / 米粉麺 / コラーゲン麺

デザート 杏仁豆腐 / 生姜のミルクアイス

薬味 自家製辛味醤油 / 自家製山椒油 / 特製豆板醤 / 揚げニンニク / 塩

+ 追加オプション

国産鶏モモ肉 [100g]	¥700 (税込)	国産豚バラ肉 [100g]	¥900 (税込)
キノコの盛り合わせ	¥1,000 (税込)	野菜の盛り合わせ	¥800 (税込)
スッポン入りコラーゲンボール	¥1,000 (税込) [シングル] / ¥2,000 (税込) [ダブル]		

スープの効能

菊花

解熱・解毒・鎮痛・消炎・抗酸化

なつめ

貧血/むくみ/高血圧予防・リラックス・冷え性改善・便秘解消・肝臓保護作用

枸杞

貧血/目の不調予防・リラックス・生活習慣病予防

国産ニンニク

疲労回復・血行促進・便秘解消・血糖値抑制

ポルチーニ茸

滋養強壮作用・疲労回復・抗酸化

干し椎茸

血圧調整作用・免疫力向上・美容・老化防止・がん予防

昆布

血圧安定・血行改善・便秘解消

豚

疲労回復・健康維持・美容

鶏

筋肉修復・貧血予防・肌荒れ改善・疲労回復・免疫力向上・老化防止



中華火鍋 ¥4,600 (税込) / 1名様 *2名様~ご注文いただけます

和牛の牛脂から作った、自家製の火鍋のもとを使用。
麻辣スープと豆乳白湯のスープの2色鍋をご用意しております。

スープ 麻辣スープ / 豆乳白湯

具材 (1名様) エノキ / 舞茸 / 青梗菜 / 葱 / 葉野菜 / *仕入れ状況により変動します
豚肉 / 鶏肉 / 魚 / 有頭エビ (1尾) / 干豆腐 / 板春雨

麺 **1種選択ください** おすすめ 竹炭麺 / 中華麺 / 米粉麺 / コラーゲン麺

薬味 特製ごまだれ / 自家製ポン酢

+ 追加オプション

野菜盛り合わせ	¥800 (税込)	キノコの盛り合わせ	¥1,000 (税込)
国産豚バラ肉 [100g]	¥900 (税込)	国産鶏モモ肉 [100g]	¥700 (税込)
ラム肉	¥950 (税込)	有頭エビ (4尾)	¥900 (税込)
魚	¥2,400 (税込)	スッポン入りコラーゲンボール	¥1,000 (税込)
板春雨	¥120 (税込)	ごはん	¥200 (税込)
中華麺	¥200 (税込)	竹炭麺	¥200 (税込)
コラーゲン麺	¥200 (税込)	ライスヌードル	¥200 (税込)

Free Drink

飲み放題プラン



薬膳中華鍋 / 中華火鍋をご注文の6名様～飲み放題をご注文いただけます。
3プランからお選びください。

各プラン90分制

Casual Plan

カジュアルプラン

¥2,400 (税込)

alcohol 瓶ビール 角ハイボール 杏露酒 紹興酒
ナチュラルワイン白・赤

soft drink 烏龍茶

30分延長 + ¥800 (税込)

Standard Plan

スタンダードプラン

¥3,400 (税込)

alcohol 瓶ビール ハイボール 杏露酒 紹興酒
ナチュラルワイン白・赤 ◆ゆずれんけんサワー ◆焼酎麦・芋

soft drink 烏龍茶 ◆ジャスミン茶 ◆ジンジャーエール

30分延長 + ¥1,100 (税込)

Premium Plan

プレミアムプラン

¥8,000 (税込)

alcohol 瓶ビール ◆生ビール ハイボール 杏露酒 紹興酒
ナチュラルワイン白・赤 ゆずれんけんサワー 焼酎麦・芋
◆シャンパーニュ ◆AKAYANE 山椒ハイボール
◆ソムリエおすすめワイン

soft drink 烏龍茶 ジャスミン茶 ジンジャーエール

30分延長 + ¥2,600 (税込)

Feature

美しい味覚とは、カラダへの優しさ。

お客様のカラダへの優しさを想うメニュー構成を考え、

可能な限りは化学調味料や添加物を使わずに天然由来の食材や油を使用しています。

Point.1 一部無添加の素材

Point.2 平田の菜種油を使用

Point.3 自家製調味料を使用

前菜



鮮魚の刺身仕立て

¥2,400



クラゲの冷菜

¥1,800



野菜の甘酢漬け

¥800



茹で鶏の葱生姜ソース

¥1,800



よだれ鶏

¥1,800

スープ



フカヒレ姿煮込み (50g)

¥9,800



蟹とフカヒレ入りスープ

¥1,800



サンラータン

¥900

肉



北京ダック

¥990



油淋鶏

¥1,600



特製 葡萄と黒酢の酢豚

¥2,800

海鮮



海老のチリソース

¥1,900



海老のマヨネーズソース

¥1,800



海老とホタテの天然塩炒め

¥3,500



国産鮑のオイスター煮込み (100g)

¥7,200



海老の2種ソース仕立て

¥2,200

野菜



熱香森 麻婆豆腐

¥1,800



野菜炒め

¥2,200

麺飯



海鮮あんかけ焼きそば

¥2,800



叉焼と海老入りチャーハン

¥1,600



蟹肉あんかけチャーハン

¥2,600



香港式ワンタン麺 (小碗)

¥1,200



熱香森 担担麺

¥1,650

点心

一個あたりの価格となります



チャーシューメロンパン

¥480



焼き餃子

¥320



春巻き

¥400



小籠包

¥500



海老入り蒸し餃子

¥480



野菜入り餃子

¥400



トビコのせ 焼売

¥380

甜品



フレッシュマンゴープリン

¥880



杏仁豆腐

¥600



胡麻団子 (塩漬け卵のカスタード)

¥400



蒸したて きな粉餅

¥400