

ふるさと薬膳 おだまき

# 野草五膳

暑気あたり・夏バテなど心臓機能に  
負担をかけやすい季節。

身体の中を冷やし、心臓に効能のある薬草と  
旬の食材、苦みを組み合わせました。

特に高血圧・のぼせ症の方に効果があります。

各二〇〇〇円

## たんぽぽ 蒲公英



手足が冷える、  
胃の調子が良くない、  
肌が荒れやすい等の  
症状のある方に

脾

食前酒  
健胃サラダ  
旬菜の天ぷら  
ご飯  
香の物

五味子酢鶏  
旬菜の神原和え  
旬菜の炊き合わせ  
田舎のお吸い物  
デザート

## ゆり 百合



咳・痰が気になる、  
風邪をひきやすい、  
気分が沈みがちな方に

肺

食前酒  
白露茄子  
旬菜の天ぷら  
ご飯  
香の物

レタス包みの春巻き  
神原蒟蒻の酢味噌和え  
旬菜の炊き合わせ  
田舎のお吸い物  
デザート

## よもぎ 艾葉



手足がしびれることがある、  
目の疲れやすい、  
少しのことで怒りっぽいという方に

肝

食前酒  
翡翠茄子  
旬菜の天ぷら  
ご飯  
香の物

旬魚の南蛮漬け  
神原椎茸の酢の物  
旬菜の炊き合わせ  
田舎のお吸い物  
デザート

## すぎな 問荊



スタミナ不足を感じる、  
疲れるとむくみが出る、  
恐ろしい夢をよくみる方に

腎

食前酒  
翡翠茄子  
旬菜の天ぷら  
ご飯  
香の物

鶏肉の薬膳煮  
椎茸の南蛮漬  
旬菜の炊き合わせ  
田舎のお吸い物  
デザート

## さぶらん 番紅花



手のひらが赤い、  
口内炎がでやすい、  
階段の昇降がづらい等の  
症状のある方に

心

食前酒  
旬菜の緒環和え  
旬菜の天ぷら  
ご飯  
香の物

豚肉の冷茶しゃぶ  
神原椎茸の酢の物  
旬菜の炊き合わせ  
田舎のお吸い物  
デザート

## アラカルトメニュー



**薬膳カレー  
(サラダ付き)**

700円

ふるさと薬膳おだまき の薬膳カレーは10種類以上の旬の野菜と肉を16種類のスパイスでじっくり煮込みました。「神原のかあさん」手作りの優しい味。季節によって味が変わります。



**緒環ハンバーグセット  
(ライス・スープ付き)**

800円

安全な牛肉と豚肉、地元産の野菜をたくさん使った煮込みハンバーグ。「神原のかあさん」の自信作です。



**緒環特製コロケセット  
(ライス・スープ付き)**

700円

地元産じゃがいもを使った昔懐かしいコロケ。ほくほくとした食感優しい母の味です。



**かあさんのオムライス  
(スープ付き)**

700円

安全な卵をたっぷり使った かあさんのオムライスはほんのり甘く、ふわふわです。



**緒環スパゲティ  
(きのこの和風パスタ)**

700円

椎茸はもとより神原で採れたきのこをふんだんに使ったこの季節ならではの味です。



**緒環スパゲティ  
(かあさんのミートソース)**

700円

ミートソースはスパゲティの定番おだまきのミートソースは安全な肉と野菜、特産の椎茸をたくさん使ったこだわりの味です。



**かあさんの炒飯  
(サラダ付き)**

700円

緒環オリジナル炒飯は旬の野菜と手作りの焼豚で美味しく仕上げました。



**緒環ラーメン  
(おにぎり付き)**

700円

季節の野菜と肉、昆布、煮干などに神原の椎茸を加えて、じっくり煮込んだスープはおだまきオリジナル。「神原のかあさん」手造りの焼豚と一緒に楽しみ下さい。



**鶏涼麵  
~冷やし中華~**

700円

神原の椎茸と鶏肉をたくさん使った冷やし中華はコクのある胡麻風味です。

お子様ランチもご用意できます。(幼児から小学生まで)

## 飲み物・デザート

ビール(中)  
日本酒  
焼酎

500円  
300円  
250円

ソフトドリンク  
季節のデザート  
ソフトクリーム

250円  
300円  
250円

旬の食材にこだわっておりますので、メニューの内容が写真と異なる場合がございます。