

美濃薬膳



薬膳料理について
日本の薬草は、南の薬草の北限が伊吹山、北の薬草の南限が奥美濃大日岳にあたります。また飛騨の御岳山には数多くの薬草が繁殖しており、岐阜県はまさに薬草の宝庫といえます。

本日のお料理は、県内各地の旬の食材をふんだんに使用し、薬草生薬の使用は専門家の指導を受けご用意致しております。

御献立

食前酒 野草酒

先付 節分盛り 枝大根 大豆 牛蒡金棒

おかめ餅 鰯 鮎一輪

前菜

あじめ泥鰌(どじょ) 野菜桂皮白和え いたどり

蓬うどん(松の実浅葱梅) 胡麻豆腐

人参カステラ 季節寿司 鯨昆布巻き

吸物

美濃薬膳スープ 高麗人參(こうらいにんじん) 木耳

金針菜 葱 小若鶏 山藥 銀杏

河ふぐ薬草巻き 鮯 甘海老 南瓜麩

造り 芽物一式 他 薬草醤油 山葵

中皿 自家製できたて豆腐

焚合

寒大根年輪巻き 鰻 牛蒡 ズッキー 人参 他

卑堀筍 隠元 梅麩

焼物

あまご筒焼き はじかみ 丸十粉吹芋

蒸物 里芋饅頭 けんとん 山くらげ 他 紅花餡掛け

酢物

燻し鱈・鰻・魚コラーゲン 野菜 合わせ酢

御飯 根菜粥 葛餡掛け 枸杞子

香物

盛り合わせ

果物

無花果羅漢果漬け 季節果物

しんのう茶 はとむぎ はぶ茶 緑茶

熊笹 しその葉みかんの皮 昆布

食養の効用

食前酒 野草酒

香味 食欲増進

前菜 泥鰌

滋養強壯 激養補給

前菜 松の実

滋養 動脈硬化予防

前菜 浅葱

疲労回復 冷え性

吸物 梅

食欲増進 健胃整腸

吸物 桂皮

健胃 消化 鎮静

吸物 金針菜

滋養補強 健康代謝

吸物 山藥

強壮強精 消化

吸物 木耳

強壮 強精

吸物 銀杏

滋養

吸物 焼合

疲労回復 滋養

蒸物 鰻

春の匂 益氣蘇生

蒸物 紅花

冷え性 動脈硬化

蒸物 枸杞子

疲労回復 滋養強壯

果物 無花果

健胃整腸 美容 潤腸

果物 羅漢果

はとむぎ 美肌 利水

果物 しんのう茶

みかんの皮 健胃整腸 鎮咳