

中国秘伝の2種のスープ
食べるほどに美しく!

薬膳火鍋

SOUP

具は肉1：野菜3を意識し、とにかく野菜がてんこ盛り。肉は鹿児島産黒豚バラ、なんこつ入りつくね、鶏肉が入る。野菜も広東白菜、ター菜といった中国野菜や薬膳の白・黒キクラゲ、きのこ類と歯応えまでバリエーションが豊富だ。美容を意識したオプションも多い。「燃やしきる」から怖がらずに食べちゃって。¥1680

Point!

漢方医が監修した赤と白の漢方スープは、「食べたものを燃やしきる」という嬉しいコンセプト。赤スープは辛さを控えめにし、グビグビ飲める。白スープはコラーゲンたっぷり!

香港火鍋酒家 笑龍



往東京都渋谷区恵比寿南1-8-10MY恵比寿ビル2.3F ☎03-5704-4129 営17:30~23:30 (LO22:30) 無休 特選薬膳火鍋は¥1980。「健身」「食養」「美食同源」など薬膳コースもあり¥4200~。ブレンド気巡茶は¥780。オプションコラーゲン¥680。



伊達先生の 栄養チェック!

中国の漢方薬材の力は計り知れないもの。スープに溶け込んでいるから、具も食べつつ、「飲む」をメインにするくらいの気持ちで。体がカッカと温まり、夏バテに打ち勝つ力がつきます。