

桃谷樓の薬膳料理

従来より桃谷樓の薬膳は、国際中医薬膳師2名、管理栄養士1名、そして香港にて大学の漢方・薬膳のカリキュラムを半年間留学し履修した2名を中心に、毎年香港・台湾の研修をしている熟練の調理師や点心師が考案しております。

2000年以上の歴史があるとされる中医学と現代の栄養学の考えをもとに、日本の季節や日本人の体質に合わせ“おいしさ”と“健康”をモットーに、毎月メニューを変化させながらご提供させて頂いております。また、4月より新しく中医学の上にガストロノミー(※1)の概念を学び、さらに美味しさを追求してまいります。是非、長年の実績のある“桃谷樓の薬膳料理”をお気軽にお楽しみくださいませ。

※1. 古代ギリシャ語の「ガストロス」(内臓)+「ノモス」(学問)から成る合成語です。



4月の薬膳

肝を養い、気持ちも穏やかに「調和肝脾(ちょうわかんぴ)」

1食あたり(推定値):エネルギー 約1,280kcal、食塩相当量 約6.6g

苺 パルサミコ酢

しらす 自社製XO醬

ラム肉 春キャベツ
空豆 人参

ホタルイカ パプリカ トマト
アスパラガス セルフィーユ

海老 帆立 イカ
えごまの葉

ごぼう 大和当帰葉
クコの実

富山県産ホタルイカのサラダ 味噌ヴィネグレットソース

ごぼうのスープ、当帰の香り 茶碗蒸し仕立て

マダム飲茶

海の幸の包み料理 薄餅とえごまの葉添え

仔羊のポワレ シェリービネガー風味

しらすと自社製XO醬のお粥

苺のスープ オレンジ風味と胡麻団子

今月のPick up: 大和当帰葉

奈良県産の
大和当帰葉を
使用しています。

大和当帰葉は
古来より珍重
されてきた
和のハーブです。



※写真はイメージです。※仕入れ状況により食材が異なる場合がございます。※特定原材料は係員におたずねください。

薬膳をお召し上がりのお客様に期間限定サービス

mamejicafe とら・ポーズ特製 焼き菓子

中国料理に合った自家製焙煎豆のコーヒーとコーヒーとの相性が良い特製小菓子でお食事のひとときをお楽しみください。

mamejicafe

桃谷樓グループの【フランス菓子 ラ・ポーズ】が【5つの約束】をもとに、生豆から焙煎までを行い、各シーンにあった3種類のコーヒーをご提供いたします。

3種類の内の1つである桃谷樓オリジナルローストコーヒーは、エルサルバドル産のパークス種で、サンホセ農園の豆を使用しています。油を使う中国料理には【明るく生き生きとした酸味】が口の中をさっぱりとさせ、中国料理との相性が良い、【余韻のナッツの香り】が特徴です。

TK 桃谷樓	桃谷樓まめじかふえオリジナルロースト
	明るく生き生きとした酸。余韻にほのかにナッツの香りが残ります。フルーティーで華やかな風味のコーヒーです。
香り	オレンジ、ハニー、クミン、アプリコット
フレーバー	オレンジピール、ハーブ
後味	ナッツ
酸味	★★★★
苦味	★★
甘み	★★★★
コク	★★
後味	★★★★
品種	パークス
生産国	エルサルバドル
農園	サンホセ農園

5つの約束

1. 厳選された生豆だけを使用
選別された畑のみの、単一農園、単一栽培種コーヒー
2. 手摘み収穫
完熟したコーヒーチェリーを熟練の摘み手が丁寧に手摘みしています
3. 100%天日乾燥
時間をかけて自然の力で乾燥させることにより、コーヒー豆にストレスをかけません
4. 生豆の輸送はリーファーコンテナ
コーヒーの生豆は産地から定温コンテナ(リーファーコンテナ)で輸送し生豆の劣化を出来る限り抑えています
5. まめじかふえで少量焙煎(ロースト)
出来る限り新鮮な状態で皆様にお届けできるよう、自社で少量ずつローストしパッケージングしています

ら・ポーズ特製 焼き菓子

サブレ パリ子・・・ら・ポーズの Mascot【パリ子】を模した、印象的なサブレです。世界有数のバニラの産地であるマダガスカルのパニラを生地に練りこんだ、バニラの香り豊かなサブレです。



※パリ子・・・ら・ポーズの象徴【天使】の分身が現代に生まれ変わり、日常を暮らしていた。そんなパリ子もお菓子が大好きで、見つけたお店が【フランス菓子 ラ・ポーズ】。お気に入りのお店をパリ子が皆様へご案内いたします。

ムラング(抹茶)・・・きめ細かなメレンゲを焼くことによりさっくり食感と口の中で溶けていく、奈良県産【大和茶】を使用したメレンゲの焼き菓子です。

富山県産ホタルイカのサラダ 味噌ヴィネグレットソース

◇ホタルイカ、パプリカ、トマト、セルフィーユは肝に帰経し、気の流れを正常に保つとされます。また、アスパラ、白味噌、ハチミツは脾に帰経し、脾の働きを高めます。気や血を補い、体内の陰液を補うことを助ける前菜です。

◆アスパラガスは、ビタミンCとビタミンEを含んでいます。ビタミンCとビタミンEは、抗酸化力をもつビタミンですが、合わせて摂ることで抗酸化力が高まると考えます。

ごぼうのスープ 当帰の香り 茶碗蒸し仕立て

◇当帰葉は肝と脾に帰経し、血を補い、体を温め、便秘にも良いとされます。また、乾燥した体を潤す一品です。

◆ごぼうには、腸内環境を整える助けをする不溶性と水溶性の2種類の食物繊維が含まれています。また、クコの実にはベタインが含まれています。ベタインは胃の負担を減らす働きや肝臓の健康維持に役立つ成分といわれています。

マダム飲茶

色付けには、ほうれん草や人参などの野菜を使用し、化学調味料も使用していません。

海の幸の包み料理 薄餅とえごまの葉添え

◇海老、ホタテ、イカは肝に帰経し、気や血を補います。

◆海老やホタテ、イカには肝機能を助けるといわれているタウリンが含まれています。

仔羊のポワレ シェリービネガー風味

◇ラム肉、そら豆、人参、ローズマリーは脾に帰経し、脾の働きを高め、気を補います。また、イライラ、目の疲れにも良いとされる食材を使用しています。

◆そら豆に含まれる食物繊維は、腸の調子を整えることに役立つといわれる栄養素です。また、キャベツは、胃酸の分泌を抑え、胃腸の粘膜の健康維持に役立つといわれるビタミンUを含みます。

しらすと自社製XO醬のお粥

◇しらすは肝に帰経し、気を補い気持ちを落ち着かせるとされます。

◆しらすは、カルシウムやビタミンDを含みます。ビタミンDはカルシウムの吸収を助けるといわれています。

苺のスープ オレンジ風味と胡麻団子

◇苺、パルサミコ酢は肝に働きかけ、消化不良にも良いとされます。

◆ごまに含まれる成分であるセサミンは、強い抗酸化力があるといわれています。抗酸化作用による、活性酸素を取り除いて細胞が傷つくことを防ぐ働きや、アルコールの分解を助ける働きは、肝臓の健康を保つことに役立つと考えます。