



2022.6~

季節のおまかせ

薬膳

ランチ & コース



心もカラダも健康でいたい人が、おいしく、やさしく、心を満たす時間。

“旬のものを旬にいただく” それこそが薬膳のコンセプト。

栄養薬膳師である当店のシェフが、中国料理に薬膳の要素を盛り込みながら、その季節の丹波の食材を使ってお料理するおまかせ薬膳。

メニュー内容はその日にいらっしゃってからのお楽しみとなります。

アレルギーや苦手な食材がございましたらご予約の際、スタッフまでお伝えくださいませ。

こちらは、大連飯店にてお二人様より。3日前までの要予約にてお願いいたします。

Lunch
only

季節のおまかせ薬膳ランチ 2,000yen~

丹波野菜の彩り前菜三種 / 季節の養生スープ / こだわりの点心
メインのお料理 / 麺飯 / デザート / お好みの中国茶付

Lunch
& Dinner

季節のおまかせ薬膳コース 6,000yen~

丹波野菜の彩り前菜五種 / 季節の養生スープ / こだわりの点心二種
メインのお料理(魚・肉) / 麺飯 / デザートプレート

食養生と点心 EdeN
Instagram ▶▶



× 大連飯店

大連飯店
Instagram ▶▶

