



冬の 薬膳ランチ

12 / 3 (日)
海月食堂

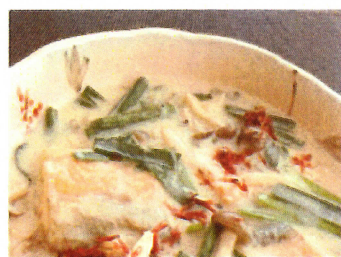
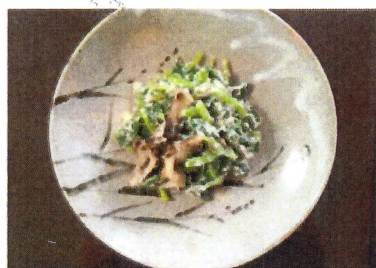
 当日のメニュー 

松の実入り黒米ごはん

鮭の中華風豆乳煮

ほうれん草のくるみ和え

白玉のあん寄せ



おいしくて身体にやさしい

「薬膳月餅」を販売いたします(税込150円)



東かがわ市あけみ塾

調理実習担当

国際中医薬膳管理師

松井 明美

高原 登代

原田 尚子