

わたしのご褒美旅

~出雲オーダーメイド薬膳プラン~

女性同士の旅行に、遠出の食事に
たまにはちょっと贅沢な時間はいかがですか？

稀代のパワースポット出雲大社のお膝元で ミニ講座付きオーダーメイド薬膳ランチ



魚も肉もOK！薬膳は体のバランスを整えるごはん

薬膳って漢方の生薬や乾燥させた昆虫など、特殊な食材を使ったクセの強い料理？ いえ、違います。薬膳とは「中医学」という中国の伝統医学に基いて調理した料理のこと。だから生薬のほか穀物や野菜、肉、魚、乳製品など身近な食材が主役です。自然や季節を重視し体の中から整えていく薬膳は、パワースポット出雲大社参拝の昼食にもぴったりです！

長寿・美肌・デトックス… グループの希望に合わせてコースをご用意

当企画では、出雲大社のお膝元にある『料亭ひがしや』で特別な薬膳コースを用意しました！ グループ様ごとのご希望に合わせて、オーダーメイドで献立を組み立てます。

食事の際には効能表も配り、料理人による食性(冷やす食べ物・温める食べ物)や帰経(どの臓腑に影響するか)、効能のプチ講座付きなので、より味わい深く楽しめますよ。



<オーダーメイドって？>

団体様のご希望と選択コースに合わせて、食材や効能から献立内容をその都度組み立てます。

【美肌・長寿・健康・季節の体調調節】
からお一つお選びください。リクエストも相談可！

美味しい楽しい！わたしのご褒美旅
～出雲オーダーメイド薬膳プラン～

- ①出雲『料亭ひがしや』にて
オリジナル薬膳ランチ
※料理人のプチ講座付き
- ②『出雲茶柱縁起茶』お土産
がセットになった、
縁結び出雲の旅を彩る昼食企画です。
【期間】通年 【人数】6~60名様



- 一、数種類の野菜と果物の食前ジュース
- 二、蛤と生薬の酢の物
- 三、鶏と旬野菜の豆乳鍋
- 四、茶碗蒸し
- 五、鰯の焼き物
- 六、蕎麦の磯辺揚げ
- 七、旬野菜と黄精の炊き合わせ
- 八、干しあじと十薬のもち粥
- 九、香の物
- 一〇、南瓜入り杏仁豆腐

※コース内容は一例です

【A:出雲薬膳コース（10品）】



- 一、数種類の野菜と果物の食前ジュース
- 二、蛤と生薬の酢の物
- 三、季節のお魚の造り
- 四、鶏と旬野菜の豆乳鍋
- 五、前菜三種盛り
- 六、鰯の焼き物
- 七、もくずがに豆腐
- 八、蕎麦の磯辺揚げ
- 九、旬野菜と黄精の炊き合わせ
- 一〇、干しあじと十薬のもち粥
- 一一、香の物
- 一二、南瓜入り杏仁豆腐

※コース内容は一例です

【B:ご縁薬膳コース（12品）】

