



静岡名物

自然薯とろろ

たっぷりとろろの

## 自然薯とろろ御膳

1280円

自然薯・麦飯・茶碗蒸し・お吸い物・おしんこ

自然薯とは…

日本古来より自生しているものを「自然薯」と言い、山菜の王様として親しまれてきました。漢方薬としても用いられ、「滋養強壮」「疲労回復」や「消化吸収」「成人病予防」など様々な効果があり、「山の万能薬」と言われています。

さらに豊富なビタミン・ミネラルがアンチエイジングや美肌効果に適しているため、美容やダイエット食としても注目が集まっています。とても貴重な食材です。栄養価は高いが消化が悪い麦ごはんは消化吸収を助け、体を強くするところろろの組み合わせは、まさに究極の健康食と言えます。

### 自然薯の効能

- その一 滋養強壮効果
- その二 美容効果
- その三 アンチエイジング効果
- その四 ダイエット効果
- その五 免疫増強効果

おかわりとろろ (中)  
580円



# 選べるセット

1品+480円  
2品+900円

■ 3種の小鉢セット



■ 牛タンメンチの  
レンコン挟み揚げ



■ 牛タンと根野菜の  
柔らか煮



■ だし巻玉子



■ 桜えびのかき揚げ



■ マグロの山かけ



■ 自然薯豆腐の  
ネバネバ爆弾



■ ねばねばサラダ



# 至高の晩ご飯膳

2380円



自然薯と牛タンで綺麗に痩せる！  
「驚異的な美容効果」

- ▼ 痩せ体質へと導く「ビタミンB1」
- ▼ 美容全般に効果がある「ビタミンB2」
- ▼ 美肌や美髪をつくる「パントテン酸」
- ▼ 血流改善や貧血予防になる「鉄分」
- ▼ 睡眠リズムを整える「ビタミンB12」
- ▼ 元気をチャージする「タウリン」

く お品書 き く

- ・ 究極の麦とろご飯
- ・ 山かけ
- ・ 牛タン
- ・ 小鉢
- ・ 茶碗蒸し
- ・ お吸い物
- ・ お新香



美容効果バツグン!



牛タン麦とろ御膳 1980円

静岡名物



金目鯛の煮付麦とろ御膳 1580円

自然薯豆腐と



ナスの肉味噌がけ麦とろ御膳 1280円

烏ムネ肉と彩り野菜の



黒酢あんかけ麦とろ御膳 1480円

厳選!



アジの干物麦とろ御膳 1280円

まずは井ぶりだけでお召し上がりください。  
途中でとろろをかけていただくと味の変化をお楽しみいただけます。

富士山盛り!



海鮮ぜいたく井 2080円

相性バツグン!



マグロの山かけ井 1580円

血液サラサラ



ネバネバ井 1280円

井もの





自然生  
静岡  
JINENJO  
名物

厳選おすすめ!

御殿場湧水ポークと

自然薯の草鍋



鍋

明日の  
お肌は  
プルッ  
プルッ  
プル!!



写真は3~4人前です。

めのセット

- ▶ 雑炊セット 300円
- ▶ うどんセット 300円

1人前

1580円

2人前より承ります