

然の膳 限定 オリジナル 薬膳カレー



薬膳カレー

薬膳カツカレー

薬膳ほうれん草カレー

お肉を使わない野菜のみのヘルシーなカレーです。

薬膳トマトカレー

薬膳カレー ミニサラダ付
カロリー：562kcal 塩分：2.2g 特定原材料：小麦・乳成分

¥1,080(税込)

薬膳カツカレー ミニサラダ付
カロリー：726kcal 塩分：2.7g 特定原材料：小麦・卵・乳成分

¥1,380(税込)

薬膳ほうれん草カレー ミニサラダ付
カロリー：540kcal 塩分：2g 特定原材料：小麦・乳成分

¥1,180(税込)

薬膳トマトカレー ミニサラダ付
カロリー：634kcal 塩分：3.5g 特定原材料：乳成分

¥1,180(税込)

滋養強壮におすすめの
薬膳カレーです。



ご自宅でも食べられます！
レジにて販売中

おすすめ
POINT

疲労
回復

免疫力
アップ



自家製薬膳タレ漬け 唐揚げ定食

薬膳ソース・副菜・ご飯・味噌汁付

¥1,280(税込)

カロリー：739kcal 塩分：1.9g

特定原材料：小麦・乳成分

薬膳 POINT

塩こうじ×鶏

塩こうじベースのオリジナルたれに
漬け込んだ唐揚げ。
疲労回復におすすめです。

極 ボリュームどんかつ定食

生薬を使った薬膳デミソースと薬膳黒ソースのWソース添え

薬膳ソース2種・副菜・ご飯・味噌汁付

カロリー：861kcal 塩分：3.2g 特定原材料：小麦・卵・乳成分

¥1,780(税込)

極 有頭エビフライ定食

黒酢とバルサミコの自家製タルタルソースと薬膳黒ソースのWソース添え

薬膳ソース2種・副菜・ご飯・味噌汁付

カロリー：1103kcal 塩分：6g 特定原材料：小麦・卵・乳成分・えび

¥1,880(税込)

炙りハンバーグ定食

薬膳グレイビーソース

副菜・ご飯・味噌汁付

¥1,480(税込)

(メインのみ) カロリー：379kcal 塩分：2.5g

特定原材料：小麦・卵・乳成分



おすすめ
POINT

血行
促進

ご飯大盛り
(白米または健康米)

+ ¥100(税込)

生薬入り 薬膳出汁 うどん・そば



きつねうどん・そば

カロリー：481/540kcal 塩分：3.1/2.1g 特定原材料：小麦・卵・そば

¥750 (税込)

月見うどん・そば

カロリー：475/550kcal 塩分：2.9/2.3g 特定原材料：小麦・卵・そば

¥700 (税込)

鶏肉うどん・そば

カロリー：637/691kcal 塩分：5.7/5.1g 特定原材料：小麦・卵・そば

¥800 (税込)

肉うどん・そば

カロリー：538/569kcal 塩分：6/5.2g 特定原材料：小麦・卵・そば

¥900 (税込)

薬膳カレーうどん・そば

カロリー：450/504kcal 塩分：3.1/2.5g 特定原材料：小麦・卵・そば・乳成分

¥980 (税込)

麺類と一緒はいかがですか？

ミニ牛丼

¥380 (税込)

ミニチャーハン

¥380 (税込)

単品ご飯大盛り
(白米または健康米)

¥350 (税込)

単品ご飯
(白米または健康米)

¥250 (税込)

こだわりの 生薬入り薬膳出汁

生薬と醤油出汁で出した、オリジナルカツオ出汁です。
健胃・整腸効果や血流改善におすすめです。



かつ丼 香の物・味噌汁付

カロリー：737kcal 塩分：3.2g 特定原材料：小麦・卵・乳成分

¥980 (税込)

親子丼 香の物・味噌汁付

カロリー：838kcal 塩分：5.3g 特定原材料：小麦・卵

¥880 (税込)

玉子丼 香の物・味噌汁付

カロリー：591kcal 塩分：2.2g 特定原材料：小麦・卵

¥700 (税込)

牛丼 香の物・味噌汁付

カロリー：752kcal 塩分：2.2g 特定原材料：小麦・牛肉

¥980 (税込)

醤油ラーメン ¥800 (税込)

カロリー：376kcal 塩分：7.7g 特定原材料：小麦

九州ラーメン ¥800 (税込)

カロリー：499kcal 塩分：7.6g 特定原材料：小麦・卵

味噌ラーメン ¥800 (税込)

カロリー：453kcal 塩分：6.7g 特定原材料：小麦・卵



然の膳チャーハン 味噌汁付 ¥770 (税込)

カロリー：594cal 塩分：5.2g 特定原材料：小麦・卵・えび・かに

然の膳チャーハン & 唐揚げ 味噌汁付

カロリー：959kcal 塩分：5.5g
特定原材料：小麦・卵・えび・かに

¥1,180 (税込)





日本の薬膳料理界のトップが叶える、 美味しさと健康の両立

1971年に香港へ渡り北京・広東料理を修業。
同時に薬膳を研究し、和・仏の要素を融合させた
独自の「追立式中国料理」を創出しました。

然の膳 総料理長 追立 久夫 薬膳料理研究家
(文部科学省推奨講師)

だから「美味しい」 だから「健康に嬉しい」

料理の命は、水に宿る



日本トリムの電解水素水

- 豊富な水素を含む電解水素水
- 通常の水よりもミネラルが5~20%UP
- 体に優しい健康水

健やかな食卓は、良質な油選びから



キャノーラ油ヘルシーライト

- 全料理に「ヘルシーライト」を100%使用
- コレステロール0&オレイン酸豊富でヘルシー

丹波たぶち農場とコラボし生まれました

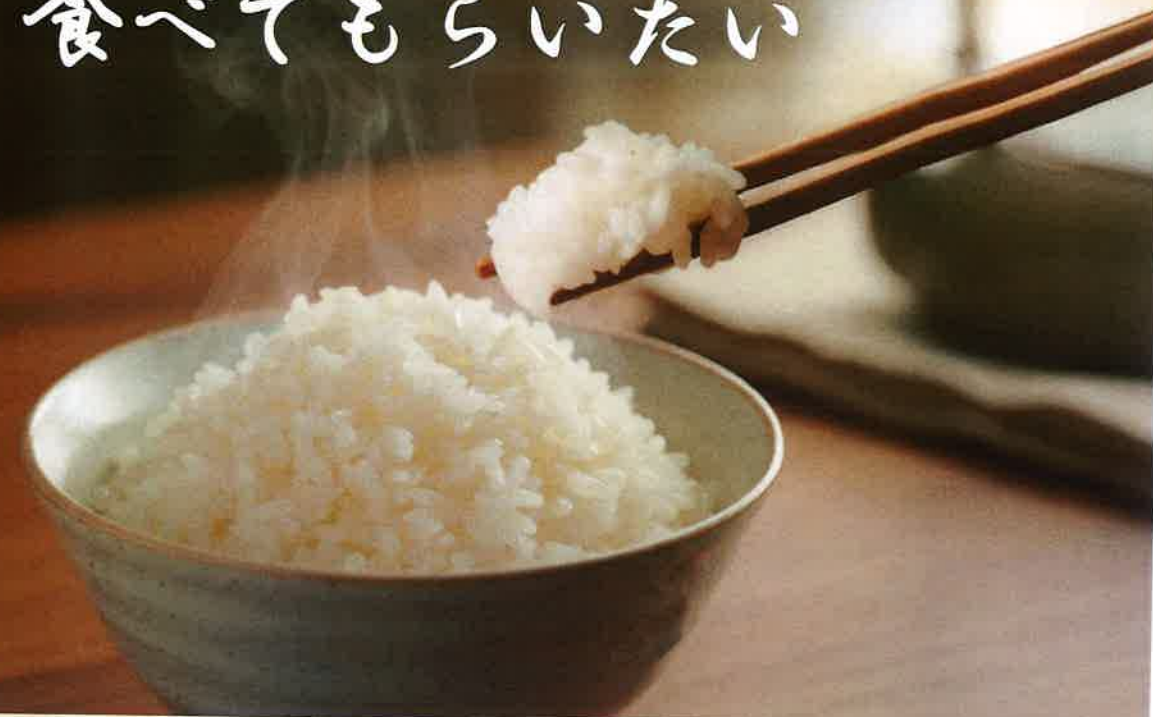


然の膳米

- 丹波篠山の豊かな風土とこだわりの農法
- 自家発酵堆肥による旨み豊かな土作り
- 農薬を抑えた体にやさしい「特別栽培米」



本当においしいご飯を 食べてもらいたい



「然の膳米」とは、
全てにこだわり抜いたお米

私たちは、信頼できる提携農家から
出来る限り農薬を使わずに育てた
「特別栽培米」だけを仕入れています。

お米の生育環境にもこだわり、澄ん
だ空気と豊かな水、そしてたくさん
の愛情をかけて育ったお米は、口に
含んだ瞬間に広がる優しい甘みと
ふっくらとしたツヤが特徴です。

「二口目から幸せが広がる」

そんなお米をめざして、精米タイミ
ングや炊き方にまで全てにこだわっ
た最高のお米を提供しています。

料理の旨味を最大限に引き立てる、
自慢のご飯をぜひご賞味ください。



10kg以上のご購入で **送料無料!!**

「然の膳オンラインショップ」では、【ご家庭用「然の膳米」(5kg)】
を特別価格にて販売しております。
毎日の食卓でもぜひ「然の膳米」をご賞味くださいませ。

ご購入はこちらから▼



然の膳オンラインショップ