



旬の食材をふんだんに使った「健(すこやか)御膳」

食べたもので私たちの体は作られるという薬膳の考えをもとに毎月メニューを考案しています。塩麴や醤油麴、甘酒、味噌にこだわり、血糖値上昇を防ぐため、甘味料は羅漢果等を使用、デザートもグルテンフリーで糖質オフ・低糖質にこだわっています。座席数に限りがあるのでご予約がおすすめです。栄養士・中医薬膳指導員・ケトジュニクダイエットアドバイザー・ローフードマイスター・教育カウンセラー等の資格を有している調理人が学んだことを活かして調理しています。



デザートの甘味は、羅漢果・ラカントを使用。糖質オフ、低糖質で仕上げています。

電話: 098-937-5255

住所: 知花 2-18-10

営業: 11:30~15:00

定休日: 月・火・水・金 第2土・日

駐車場: 店舗近くにあり(15台)

※看板を目印にお探してください。



無添加にこだわっている。また、玄米は3日間発酵させもち米のような食感です。

「おばあちゃんの家に来てくれているようで癒される」と、よく言われます。ぜひ、癒されにいらしてください。