



医食同源メニュー

病気になりにくい身体づくりの一助にと
日頃の食事で病気を予防する食養生(薬膳)の
考えをもとに開発したメニューです。

和漢診療科は、漢方と西洋医学の
長所を合わせることで最善の治療を目指しており

病気はもちろんですが

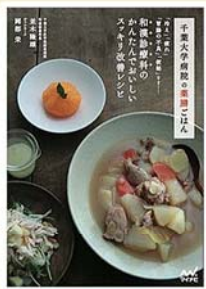
病気になりやすい状態「未病」を治すことも
とても大切にしています。

身近な旬の食材を日頃の食事にも
取り入れていただければ幸いです。



【監修】
並木 隆雄

千葉大学医学部附属病院
和漢診療科長 診療教授



千葉大学病院の
薬膳ごはん ¥1500

IFホテルローズン・キッチンびなこ
で好評発売中

千葉大学医学部附属病院 和漢診療科

豊富な食材で、身体のバランスUP！



秋の薬膳セット

¥1000

- *キノコごはん
- *秋刀魚のなると焼き
- *恋する豚の西京焼
- *根菜汁
- *キノコのみぞれ和え
- *さつまいのオレンジ煮

BAKERY
&
RESTAURANT

Kitchen
Pinako





= 和漢診療科とコラボレーション =

旬な食材で、身体のバランスUP!

健康
応援

健康応援メニュー

1日30食限定!



【監修】 並木 隆雄

千葉大学医学部附属病院
和漢診療科 診療教授

おすすめ

秋の薬膳セット

塩分5.4g/833Kcal

1000円(税込)

- * キ/コごはん
- * 恋する豚の西京焼
- * さんまのなると焼き
- * 根菜汁
- * きのこのみぞれ和え
- * さつま芋のオレンジ煮



豚バラ肉と

ゴボウの卵とじ

塩分4.1g/770Kcal

1000円(税込)



「千葉県産」
恋する豚使用

BAKERY & RESTAURANT

