

美・薬膳 麻辣湯



じっくり煮出した薬膳スープに
選べる具材と麺。

辛さも自分好みにカスタマイズ！
「食べる健康習慣」始めてみませんか？

1,400 円
(税込 1,540 円)

STEP1

麺の種類を選ぶ

中華麺 (もちもち) OR 平はるさめ (ヘルシー)

STEP2

スープの辛さを選ぶ

①辛みなし (辛さが苦手な方)

②中辛 (本格派に！)

③激辛 (刺激好きに！)

STEP3

追加でトッピングも可能！

追加トッピングは右記の
300円、500円枠より
お選びください。

基本の具材

豚肉 しめじ 白葱
青梗菜 黒キクラゲ クコの実
+ お好みの麺

300 円トッピング (税込 330 円)

- ・白キクラゲ
- ・鶏肉
- ・豆腐
- ・パクチー
- ・白菜
- ・青梗菜
- ・しめじ
- ・白葱
- ・黒キクラゲ
- ・平はるさめ
- ・中華麺

500 円トッピング (税込 550 円)

- ・牛肉
- ・水餃子
- ・豚肉
- ・エビ団子
- ・エビ
- ・クコの実

各食材の期待できる効能・特徴は
右側をご覧ください。

富貴楼こだわりのスープ

～体の中から整える、スパイスたち～

13 種の薬膳スパイスを贅沢に使った、美と健康をサポートする本格薬膳スープです。

01 八角 血行促進 くすみケア	02 花椒 冷え改善 むくみ予防	03 ウイキョウ (フェネル) 消化促進 腸内環境改善	04 桂皮 (シナモン) 血流促進 ハリ肌に
05 黒胡椒 発汗促進 代謝 UP	06 ターメリック (ウコン) 肝臓ケア くすみ予防	07 陳皮 胃腸ケア 肌荒れ予防	08 ナツメグ 冷えケア 透明感肌
09 カルダモン デトックス 脂肪燃焼	10 クローブ 抗酸化 引き締め肌	11 生姜 体温 UP うるおい肌	12 甘草 炎症ケア ニキビ予防
13 ベイリーフ (月桂樹) 消化促進 ホルモンバランス安定			

各食材がもたらす効能・特徴

01 豚肉 タンパク質 疲労回復	02 しめじ 胃腸サポート デトックス	03 白葱 抗酸化 免疫機能向上	04 青梗菜 整腸 免疫 UP	05 黒キクラゲ 血流促進 便秘改善
06 クコの実 アンチエイジング	07 白キクラゲ 美肌 乾燥対策	08 鶏肉 タンパク質 コラーゲン	09 豆腐 タンパク質 美容サポート	
10 パクチー 美肌 抗酸化	11 白菜 ビタミン 美肌	12 牛肉 タンパク質 鉄分	13 エビ タンパク質 低脂質	14 エビ団子 高タンパク うま味