

食が“健康”を創る

「薬膳スペシャルランチ」を読者限定プライスで

薬膳中華の名店としておなじみの「凜 追立」がまたまたやってくれました。

6月24日～7月31日の期間限定で「日日新聞読者限定コラボランチ企画」が今年も実現する。

「良いモノをリーズナブルな価格で読者に提供したい」という本紙と「本物の薬膳料理を幅広い人に味わってもらいたい」という同店・追立久夫総料理長の思いが見事に合致。

今回のメニューは「薬膳牛のハラミステーキ」。通常は1980円相当の料理だが期間中は特別に1500円で提供してくれる。薬膳牛の貴重なハラミ部分をせいにたくに使用した逸品で、タレにも独自の薬味を配合するこだわりよう。前菜からデザートにいたるまで、薬膳に精通した同店の総力を結集した赤字覚悟のスペシャルメニューだ。

ここでは薬膳のうんちく

薬膳牛のハラミステーキランチ

コラーゲンたっぷりの日替わり薬膳スープ
日替わり野菜サラダ
薬膳米（お替わり可）
特製お漬物
薬膳牛のハラミステーキ
杏仁豆腐
通常1,980円相当が

1,500円（税込）

※2018年6月24日～7月31日まで有効（月曜定休）
※電話で予約の上、この記事の切り抜きを必ずお持ち参
※ランチタイム（11:30～14:00L.O.）のみのおオーダー

電話
予約

総料理長 追立久夫

1951年、鹿児島県生まれ。1971年、香港に渡り北京料理、広東料理を修業すると同時に薬膳料理の研究を始める。1991年、国際食博覧会中華部門金賞、郵政大臣賞受賞、フジTVの人気番組だった「料理の鉄人」にも出演するなど、薬膳料理の指導、講演活動にも精力的。最近では、EXPOCITYへの新規出店や病院食のプロデュースを行うなど多方面で活躍している。



薬膳料亭 凜 追立

電話 06 (6997) 6116（要予約）
守口市河原町13-11 <http://www.oitate.co.jp>
11:30～14:00（L.O.）、17:30～21:00（L.O.）月曜定休

