「食べて、巡らせて、整えて」

"美味"と"くつろぎ"、そして"もてなし"

「食」を通じて「人」が集まる「家」をコンセプトにした薬膳火鍋屋。

閑静な住宅街にひっそりと佇む一軒家が新しい「笑龍」です。







ナツメ・桂皮・月桂樹・八角・人参などの漢方 (生薬) を加え 不老長寿の願いをこめてご提供しております。

漢方(生薬)のおいしさと健康の秘訣

「笑龍」では、火鍋のベースになるスープ、そして薬味にもちいております。

【松の実】

松の実に含まれるビタミンEは、 抗酸化作用があるため肌の老化を 防いでくれます。

美肌・美髪効果が期待できます。

【クコの実】

クコの実にはなんとオレンジの 100倍ものビタミンCが含まれて います。 β – シトステロールという 成分には女性ホルモンのバランスを 整える働きがあります。

【龍眼】

糖質をエネルギーに変える のに必要なビタミンB2や ナイアシンが豊富に含まれて います。

血圧を安定させるカリウムも 多いため、高血圧予防に 役立ちます。

【朝天辣椒】

血行を促進させる効果がある ため、肩こりや冷え性などに 有効とされています。



【蓮の実】

婦人病の予防・改善、精神安定、 むくみの予防・改善、便秘解消、 胃腸病予防、抗炎症作用、骨粗鬆症 予防効果などが期待できます。

【ローリエ】

弱った胃腸や肝臓、腎臓の働きを 活発にする効果もあります。 その結果、体にたまったストレス も軽減してくれます。

【唐辛子】

体内に溜まる老廃物の排泄が 促され、アンチエイジングや 生活習慣病の予防という面でも 効果が期待できます。

【ナツメ】

「1日3粒のナツメを食べると老いを 防ぐ」とも言われ、鎮静作用や強壮 作用があり、特に女性の体調を整える 効果が高いと言われています。



お飲み物付き薬膳火鍋コース

各コース2名様より

薬膳火鍋コース

季節の前菜 海老春巻き 薬膳火鍋セット 火鍋〆物 本日のデザート 火鍋のスープは、コースにより異なります。

◆ フカヒレ3色鍋 (フカヒレ/麻辣湯/白湯)免疫きのこ薬膳火鍋コース 1ドリンク付 : 9,000円 フリーフロー2時間 : 10,000円

◆ 2色鍋(麻辣湯/白湯) 免疫きのこ薬膳火鍋コース 1ドリンク付 : 8,000円 フリーフロー2時間 : 9,000円

◇ フリーフロー ◇ ヱビス生ビール、ハイボール、ウーロンハイ、ジャスミンハイ、耐ハイ、紹興酒 グラスワイン赤・白 その他ジャスミン茶、ウーロン茶、ドラゴンビネガー、フレーバーソーダ、 ヒアルロン酸ドリンクなど ノンアルコールドリンクも豊富にご用意しております

フリーフロー 2時間制ラストオーダーは30分前

※時間延長のご希望はご相談ください ※ソフトドリンクのみのフリーフローメニュー(500円引き)もご用意しております

> ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※表示価格はお一人様、税込み価格となります。

ご不明な点がございましたらお問い合わせください。TEL 03-5704-4129

Special Course Menu

各コース 2 名様より 3 日前までにご予約をお願いいたします

フカヒレ

- 鱶鰭料理とコラーゲン火鍋のコース お一人様 25,000円
- 1.食前の薬膳スープ
- 2. 鱶鰭とコラーゲンジュレの前菜
- 3. 鱶肉、鮫コラーゲン、季節野菜の料理
- 4. コラーゲンたっぷり鱶鰭の特撰料理
- 5. ぷるぷる薬膳コラーゲン火鍋
- 6.鍋の〆物
- 7. デザート
- 鮑と海鮮火鍋のコース

お一人様 30.000円

- 1.食前の薬膳スープ
- 2. 前菜盛り合わせ
- 3. 海鮮の春巻き
- 4. 活〆鮑の特撰料理
- 5. 薬膳海鮮火鍋
- 6.鍋の〆物
- 7.ツバメの巣入りデザート

フカヒレ

- 鱶鰭姿煮とすっぽん火鍋のコース お一人様 36,000円
- 1.食前の薬膳スープ
- 2. 鱶鰭入りの前菜
- 2. お料理盛り合わせ
- 3. 厳選鱶鰭姿煮の味比べ
- 4. コラーゲンすっぽん火鍋
- 5.鍋の〆物
- 6.ツバメの巣入りデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

免疫きのこ薬膳火鍋 コース

お一人様 7,700 円(税込)

(2名様より)

- 1、季節の前菜3種盛り
- 2、海老春巻き
- 3、薬膳火鍋セット

スープ 白湯・麻辣湯

具 材 免疫きのこ12種盛合わせ、野菜盛合わせ、鶏つくね、湯葉

海鮮海老、イカ団子

コラーゲン
みつせ鶏・鮫

国産銘柄豚

- 4、火鍋〆物 中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 から1品をお選びいただけます
- 5、本日のデザート





フカヒレ姿煮+薬膳火鍋 コース

お一人様 13, 200 円(税込)

(2名様より)

- 1、季節の前菜4種盛り
- 2、海老春巻き
- 3、フカヒレの姿煮
- 4、薬膳火鍋セット
- スープ フカヒレ / すっぽん / 烏骨鶏 / 白湯 / 麻辣湯 (2つのスープをお選びいただけます)
- 具 材 免疫きのこ8種の盛合せ、野菜盛合せ、キクラゲ、鶏つくね、湯葉
- 海鮮海老、イカ団子
- コラーゲン みつせ鶏・鮫・フィッシュ
- 国産銘柄豚肩ロース
- 5、火鍋〆物中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 から1品をお選びいただけます。
- 6、本目のデザート

※写真はイメージになります。



特撰鱶鰭 コース

お一人様 16,500 円(税込)

(2名様より)

- 1、季節の前菜4種盛り
- 2、海老春巻き
- 3、本日の料理プレート(2品)
- 4、特撰鱶鰭姿の土鍋煮込み
- 5、薬膳火鍋セット

スープ フカヒレ / すっぽん / 烏骨鶏 / 白湯 / 麻辣湯 (2つのスープをお選びいただけます)

具 材 免疫きのこ10種盛合わせ、野菜盛合わせ、キクラゲ、鶏つくね、湯葉

海鮮海老、イカ団子

コラーゲン みつせ鶏・鮫・フィッシュ

国産銘柄豚、ラム

6、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 から1品をお選びいただけます。

7、本日のデザート2種類

※写真はイメージになります。



極上鱶鰭 コース

お一人様 19,800 円(税込)

(2名様より)

- 1、季節の前菜6種盛り
- 2、季節の海老春巻き
- 3、本日の料理プレート(3品)
- 4、極上鱶鰭姿の土鍋煮込み ※最高級のフカヒレをご用意いたします。
- 5、薬膳火鍋セット

スープ フカヒレ / すっぽん / 烏骨鶏 / 白湯 / 麻辣湯 (3つのスープをお選びいただけます)

具 材 免疫きのこ12種盛合わせ、野菜盛合わせ、キクラゲ、鶏つくね、湯葉

海 鮮 海老、ホタテ、イカ団子 等

コラーゲン みつせ鶏・鮫・フィッシュ

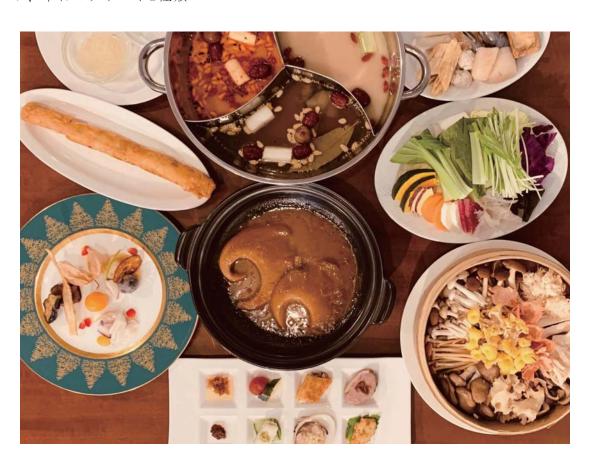
国産銘柄豚(肩ロース・バラ)、ラム

6、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 春雨 / 雑炊 から1品をお選びいただけます。

7、本日のデザート2種類

※写真はイメージになります。



鍋追加食材

お肉	[疲労回復]	国産銘柄豚バラビタミンB1とコラーゲンが豊富で疲労回復に効果的。	880	円
	[老化防止]	国産銘柄豚肩ロース ビタミンB群・E、抗酸化物質などを含み、動脈硬化防止や老化防止に効果的。	990	円
	[滋養・強壮]	ラム肉 低コレステロールでお肌に良いアミノ酸が豊富です。	770	円
お野菜	[美肌・美容]	野菜盛合せ 食物繊維・ビタミンC豊富な野菜盛合せ。	880	円
	[免疫力アップ]	きのこ盛合せ きのこ類は、低カロリー・免疫力を促し、美肌には必需品です。	1, 100	円
	[美肌・美容]	きくらげ盛合せ(白・黒2種のきくらげ) 楊貴妃が愛した白キクラゲは美肌効果が期待できます。	770	円
	[抗ストレス]	海老ワンタン 海老の香と、ワンタン皮の滑らかさをお試し下さい。	660	円
鍋具材	[疲労回復]	海老 高タンパク低脂肪で、ビタミンEの含有量が多い海老。疲労回復に効果的。	715	円
	[疲労回復]	イカ団子 タウリン豊富で、肝臓機能向上、血圧やコレステロールを抑える効能あり。	550	円
	[美肌・美容]	各種コラーゲンお肌に嬉しいコラーゲン。お鍋のスープに溶かし入れてお召し上がりください。	660	円~



海老ワンタン



豆腐麺

特殊食材	[疲労回復]	高麗人参 血の巡りを改善する効食が見受けられます。	2, 200円
	[美肌・美容]	真珠粉 肌の張りを促し、老化した皮膚を改善する。	1, 100円
	[美肌・美容]	フカヒレ (金)	2,200円
	[美肌・美容]	フカヒレ (銀) 金翅 (繊維状のフカヒレ)。貧血予防や骨を丈夫にし、しなやかさを与えます。	1,100円
	[美肌・美容]	フカヒレ (金+銀)	3,080円
	[疲労回復]	豆腐麺 大豆タンパク豊富・中華定番の押し豆腐です。糖質が気になる方におすすめ。	440円
	[疲労回復]	特製太春雨 さつまいもからできた特製の太春雨です。	440円
	[疲労回復]	中華細麵 ビタミンB1を含み、糖質代謝や疲労回復に有用とされています。	440円
	[疲労回復]	雑炊	330円

BEAUTY&HEALTHY APPETIZER

前菜

[アンチエイジング]	特製X0醬 実龍自家製の調味料です。身体を温め食を促す効果が見受けられます。	660円
[美肌・美容]	ザーサイ むくみ解消や美肌効果、赤ら顔の解消効果、目の下のクマ予防に。	440円
[むくみ防止]	くらげの生姜ソース和え	1,100円







フカヒレ (金+銀)

特製X0醬

おすすめの一品



「極上鱶鰭姿の土鍋煮込み」

16,500円

「極上鱶鰭土鍋コース」に含まれる鱶鰭土鍋の単品メニューができました。コラーゲンが豊富に含まれるフカヒレは 歯ごたえと柔らかさが絶妙。濃厚なソースが絡みあい、口の中に豊かに広がります。あつあつの土鍋でお召し上がりください。



「フカヒレ姿煮」 8,800円

「フカヒレ姿煮コース」に含まれるフカヒレ姿煮の 単品メニューができました。じっくりと煮込んだ 自慢のソースが、フカヒレによく絡みます。



「海老春巻き」 693円

姉妹店の中國飯店 花壇でも大人気の海老春巻き。 その長さに驚かれる方も多いです。パイ生地で 作られたサクサク感の歯ごたえを是非お愉しみ ください。お好みで自家製調味料「麻辣醤」と ご一緒にどうぞ。

笑龍の手作り調味料のご紹介







笑龍のディナータイムでもご好評いただいている「笑龍の手作り調味料」がお買い求めいただけるようになりました。 ご家庭のお料理にお使いいただいたり、鍋に加えたり、カレーの隠し味などそのままで美味しくいただけますが、 素材や配合をアレンジしてぜひご活用くださいませ。