

「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。



STORY

笑龍の薬膳火鍋は、
大事な人の身体を
気づかってお作りする料理です。

元気が無いとき、体調が悪いとき、
そんなときは笑龍の薬膳火鍋で
心も身体も元気になりましょう。
どうぞごゆっくり御楽しみくださいませ。



白湯

白いスープは
鶏・豚・野菜などを時間をかけて
滋味豊かにまろやかに仕上げています。

麻辣湯

紅いスープは白湯をベースに、
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。

【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。

【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。



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
■ 鰻鰯料理とコラーゲン火鍋のコース お一人様 22,000円

1. 食前の薬膳スープ
2. 鰻鰯とコラーゲンジュレの前菜
3. 鰻肉、鮫コラーゲン、季節野菜の料理
4. コラーゲンたっぷり鰻鰯の特撰料理
5. ふるふ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 27,500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
■ 鰻鰯姿煮とすっぽん火鍋のコース お一人様 33,000円

1. 食前の薬膳スープ
2. 鰻鰯入りの前菜
2. お料理盛り合わせ
3. 厳選鰻鰯姿煮の味比べ
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。

薬膳コラーゲン火鍋コース

お一人様 8,800 円(税込)

(2名様より)

1、季節の前菜

2、海老春巻き

3、薬膳火鍋

スープ きのこスープ / 豆乳白湯 or 豆乳麻辣湯

コラーゲン 2種 みつせ鶏 / 鮫

具材 きのこ盛り / 野菜盛り / キクラゲ / 鶏つくね / 湯葉

海鮮 海老 / イカ団子

特撰具材 季節の自家製ワンタン

肉 国産銘柄豚

4、火鍋〆物

中華細麺 / 豆腐麺 / 太い春雨 / 雑炊 のいずれか1品をお選びいただけます。

5、本日のデザート

販売期間：2023年2月1日～3月31日

※写真はイメージとなります。



ランチ笑龍 コース

お一人様 6,600 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 きのこと盛合わせ、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

肉 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

※写真はイメージになります。



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

肉 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

※写真はイメージになります。



フカヒレ姿煮＋薬膳火鍋 コース

お一人様 9,900 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

肉 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、本日のデザート

※写真はイメージになります。



フカヒレ
特撰鰻鰯 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、本日の料理プレート（2品）

4、特撰鰻鰯姿の土鍋煮込み

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

肉 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。



フカヒレ
極上鰻鰯 コース

お一人様 16,500 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、極上鰻鰯姿の土鍋煮込み ※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

肉

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
鍋具材	[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
	[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

※写真はイメージになります。表記価格は全て税込みになります。

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） _____ 塊状のフカヒレ。お肌を内側から支えお肌にハリや弾力潤いを与えます。	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） _____ コラーゲンをたっぷり含みデトックス効果、美肌美容お肌に嬉しい食材です。	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]	中華細麺 _____ 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 _____ 身体を芯から温め、免疫力を上げ風邪を早く治します。	330 円

BEAUTY&HEALTHY APPETIZER

前菜

[アンチエイジング]	特製X0醬 _____ 笑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 _____ 高血圧の予防、むくみの改善、血行促進、二日酔いの改善などにも。	1,100 円



真珠粉



フカヒレ（金+銀）



特製X0醬

※写真はイメージになります。表記価格は全て税込みになります。

おすすめの一品



「^{フカヒレ}極上鰻鰯姿の土鍋煮込み」 ----- 5,500円

「極上鰻鰯土鍋コース」に含まれる鰻鰯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」 4,400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楽しみください。お好みで自家製調味料「麻辣醬」と一緒にどうぞ。

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。

「薬膳辣油」

864 円

山椒・鷹の爪・陳皮（みかんの皮）・なつめ・唐辛子等をよく混ぜて熟し、秘伝の油を数回に分けて具材にからませて、余熱でゆくり辛みを抽出させて丁寧にお作りしております。

「麻辣醬」

1,080 円

中国のピリ辛調味料の山椒がよく効いています。鍋料理や煮物などもこの一瓶で本格的な味に。

「XO醬」

2,160 円

干し貝柱と干し海老の旨みたっぷり。炒め物や高級な肴の箸休めにどうぞ。