



1



2



3



- 1 白瓜、トンプリ、花山葵を添えたホタテのマリネ
焼き目の香ばしいホタテ貝。含まれるタウリンには血圧を下げる働きが。
- 2 鶏胸肉の春キャベツ包みと、野菜のフリット
ナツメ、クコの実など薬膳の要素を取り入れたメインの肉料理の一例。
- 3 アサリと枝豆のスープ刻んだ大葉を添えて
タンパク質豊富な枝豆は爽やかなスープで。

コンディショナル料理

En Condition

身体に優しい
新感覚レストラン

住所：神奈川県川崎市宮前区小台 1-6-11
TEL：044-862-8623
アクセス：鷺沼駅より徒歩7分／宮前平駅より徒歩5分
営業時間：11:30AM～L.O. 2:00PM / 5:30PM～L.O. 9:00PM
定休日：木曜
席数：26席
個室有／全席禁煙／パーティ対応可／6歳以下の子供同席可

「コンディショナル料理」とは、ゲストの為にシェフと栄養士が栄養バランスを考慮しメニューを組み立てるフランス料理。フランス料理と聞くと、バターたっぷりカロリー高めという印象があるが、ここでは違う。

素材の組み合わせで調味を行い、栄養素の吸収も考えた上で、フルコースで900キロカロリー程度に抑えられたフランス料理なのだ。

コースは昼夜共通。野菜、海藻、豆を多用し、肉・魚料理にも別皿で野菜料理が添えられる。控えめな塩分を補うハーブやスパイス使いは実に巧み。食事制限のあるゲストには、要望のカロリー内で構成するヘルシーコースも用意。健全な滋味を存分に堪能できる確かな実力を備えている。