



◆◆ 営業時間につきましてお知らせ ◆◆

- 誠に恐れ入りますが、8月24日及び25日は夏季休業とさせていただきます。
(お盆の期間は通常通り営業致しております)
- 2020年9月から日曜日及び祝日に加え、**月曜日**も定休日とさせていただきます。
- 8月及び9月の営業時間と休業日は以下の通りとなります。

8月						
火～金：11:00～18:00 土：11:00～17:00						
月	火	水	木	金	土	日
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

9月						
火～金：11:00～18:00 土：11:00～17:00						
月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

定休日

夏季休業

◆◆ おうち薬膳【バジル】 ◆◆



古代ギリシャでは「王様の薬草」と言われたバジル。
さわやかな香りには不安感やイライラを鎮める効果があります。カロテンやビタミン E など抗酸化物質を含み、アンチエイジング効果も期待できます。
また、殺菌・抗菌作用もあり、風邪や気管支炎などの予防にも役立ちます。

●鯛のカルパッチョ バジルソース●

バジルの香りがきいたソースと鯛がベストマッチ。ワインのおつまみや前菜にもおすすめ。

<材料(2人分)> 鯛の刺身 1 柵、フレッシュバジル 20 枚程度、ミニトマト 5 個、水菜 少々
A <オリーブオイル 大さじ 2、白ワインビネガー 大さじ 2、パルメザンチーズ 小さじ 1、塩 少々 >

<作り方>

1. 鯛は刺身よりも薄めにそぎ切りにする。
2. バジルは洗って水けを切り、**A** と合わせて、ハンドミキサーでソース状にする。
3. 器に鯛と半分にしたミニトマト、水菜を盛り付けて、冷蔵庫で軽く冷やす。
4. 食べる直前にバジルソースをかけて出来上がり。



漢方草庵 泰山堂

TEL:044-222-4484 FAX:044-222-4486

★予約制の無料漢方相談を行っております。詳細はホームページをご覧ください

ホームページ: <http://www.taizando.net/> メール: sodan@taizando.net

泰山堂のツイッター: 健康に役立つ情報を日々つぶやいています!

漢方系 @taizantaizan ハーブ・アロマ系 @taizando1

