



クリニックサラダ presents by daikanyama salad

～ 分子栄養学実践講座様特別価格ランチメニュー～

※サラダにはおにぎりも付いております

糖質制限 ～ Diet Supporter ～

1500yen

代官山バジルシーザーサラダ カロリー：338.4Kcal / 糖質：4.5g

アボカド/チキン/ ロメインレタス/ ケール
バジルシーザードレッシング



ストレスケア ～ Stress Buster ～

1500yen

オーガニックビーフのローストビーフサラダ カロリー：233.0Kcal / 糖質：4.6g

ローストビーフ/ロメインレタス/ブロッコリー/ペビーリーフ/ケール/赤タマネギ/
プチトマト
キャロットウコンドレッシング



腸内環境改善 ～ Never Get Sick ～

1500yen

モロヘイヤのネバネバサラダ カロリー：123Kcal / 糖質：6.3g

ロメインレタス/チキン/ケール/モロヘイヤ/アマランサス/オクラ/スーパーブロッコリー
スプラウト
大葉ドレッシング



デトックス ～ Detox × Detox! ～

1500yen

パクチーサラダ カロリー：368.2kcal / 糖質：21.4g

鶏肉/パクチー/緑豆春雨/きゅうり/赤タマネギ/ロークルミ
アジアンドレッシング



ローストビーフ丼 (オーガニックビーフ)

1500yen

ローストビーフ/黒米と雑穀米/ロメインレタス/ケール/赤タマネギ/
スーパーブロッコリースプラウト
オニオンソースと自家製サワークリーム



※こちらはクリニックサラダではございません

分子栄養学に基づいてつくられたクリニックサラダ

「悪いものは入れない」というコンセプトのもとで作られた代官山サラダで扱うすべての商品は分子栄養学の食事指導を基準に作られ、さらに産地などそれ以上の厳しい基準ですべての素材を厳選しています。代官山サラダの商品は小麦、乳製品、砂糖、人工的なトランス脂肪酸、農薬、保存料、化学調味料などは一切使っていないので治療中も安心して召し上がれます。さらに通常の商品とは異なりクリニックサラダの特徴としては、カンジダ除菌中の食事制限もクリアしています。

詳しくは <http://clinicsalad.com/>



代官山サラダ

東京都渋谷区代官山町14-10 TEL: 03-6452-5683

<http://www.daikanyamasalad.com>

営業時間 11:30 ~ 19:00 (イトイン ~ 17:00) 土曜定休