



ツブ貝の湯引き 香りネギ油かけ



マーボー豆腐



海鮮と旬野菜の自家製XO醬炒め



海鮮入り豆腐煮込み



北海道産ホタテ貝の黒豆ソース炒め

豆腐

広東風 マーボー豆腐

麻婆豆腐 1,200円 (税抜き)
辛味と豆腐本来の甘さ・コクとがマッチした定番の絶品。

四川風 激辛マーボー豆腐

陳麻婆豆腐 1,600円 (税抜き)

海鮮入り豆腐煮込み

海鮮扒豆腐 1,100円 (税抜き)
プリプリッの海鮮とふわっととろけるお豆腐を上品な極上スープで煮込みました。

海鮮

ツブ貝の湯引き 香りネギ油かけ

女性スタッフ一押し!

白灼螺片 1,800円 (税抜き)

生でも食べられるくらい新鮮なツブ貝なので、さっと湯通しただけ、コリコリの食感をお楽しみいただけます。また、高温に熱した葱油の香ばしさもたまりません。

七尾港直送アオリイカの湯引き 香りネギ油かけ

白灼鮮丸 1,600円 (税抜き)

料理長の逸品

海鮮と旬野菜の自家製XO醬炒め

XO炒海鮮 1,800円 (税抜き)

厳選した高級食材で仕上げたソースが自慢の逸品!
XO醬 = 最高級 最高位のソース

北海道産ホタテ貝の黒豆ソース炒め

鼓汁炒帯子 1,800円 (税抜き)

北海道産の生食用ホタテをやさしい味わいで仕上げました。

菜香樓「豆腐」の美学

豆腐は健康食品の大御所、世界の美食家も熱い視線を注いでいます。

菜香樓オープン以来お世話になっています。金沢豆腐さんは、「豆腐」を「豆腐」と発想します。そのこだわり精神は、大豆は県内産で社内検査を経たもの、地下五十メートルから汲み上げた水を使用し、ニガリの絶妙なさし加減などにあるようです。

「お客様からの美味しいが、豆腐を作る楽しさ」とご主人。納得です。皆様からの「美味しい!」を共有し、美学を追求する力強いパートナーです。