



冷菜 四種盛り合わせ



香港風チャーシュー



蒸し鶏 葱塩ソース



四川風バンバンジー



鴨肉の燻製



大連産 太陽クラゲの冷菜

## 大連産 太陽クラゲの冷菜

麻辣海蜆 1,200円(税込1,320円)

プリプリ食感が楽しい。ピリ辛の特製ソースで和えました。なさそうに見える栄養ですが、クラゲは保温性の高い良質のコラーゲンを含み、また、免疫力を高める効果があるとされ、注目を集めているようです。

## 菜香樓「クラゲ」の美学

クラゲは食卓に上がるまでに大変な手間暇がかかっていることをご存知でしたでしょうか？

水揚げされた「クラゲ」は、一つひとつ手作業で黒っぽい皮を剥ぎ落とされ、それから塩とミョウバンに漬け込み、水洗い・水切りという作業を3~4回繰り返し、最後にもう一度塩漬け、数日かけて脱水し、約一ヶ月間で下処理の一段階が終了します。

入荷したクラゲはじっくり時間をかけて塩抜きし、程よい食感を残したまま味付けを行っています。

## 冷菜 四種類盛り合わせ

前菜四色 1,800円(税込1,980円)

本日の内容は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

## 香港風チャーシュー

蜜汁叉焼 1,300円(税込1,430円)

## 蒸し鶏 葱塩ソース

家郷切鶏 1,200円(税込1,320円)

## 四川風バンバンジー

四川棒々鶏 1,200円(税込1,320円)

## 鴨肉の燻製

燻香鴨片 1,200円(税込1,320円)