



■フカヒレ

料理長
自慢の
逸品

国産 ふかひれの姿煮込み 濃厚！カニの内子あんかけ

蟹皇大排翅 5,500円(税込6,050円)
料理長自慢の逸品！内子入りの濃厚なスープで煮込んだ
大ぶりのふかひれ姿がたまりません

国産 ふかひれ姿煮込み カニ肉と卵白のあんかけ

蟹肉大排翅 5,500円(税込6,050円)

国産 ふかひれ姿の醤油煮込み

紅焼大排翅 4,800円(税込5,280円)



■アワビ

料理長
自慢の
逸品

アワビの醤油煮込み

紅焼原只鮑 オーストラリア産 5,500円(税込6,050円)
オイスターソースと共にじっくり時間をかけて煮込みます

アワビのクリーム煮込み

奶油鮮鮑片 オーストラリア産 5,500円(税込6,050円)

■ナマコ

七尾産ナマコと

海老すり身の卵白あんかけ

蝦蓉海参 2,000円(税込2,200円)
料理長自慢の逸品！
能登なまこ料理コンテストで最優秀賞受賞



菜香楼「ふかひれ」の美学

不老長寿の妙薬として名高い「ふかひれ」は、肌のみずみずしさを保つコラーゲンが多く含まれ美容に健康にと、大変人気の高い食材です。

ただし、このふかひれ、調理に大変な手間暇がかかるのが難点。菜香楼では自慢のふかひれを三～四時間以上かけて仕込みます。独特の臭みを取除き、お口の中で解けるくらいにやわらかく蒸し上げ、極上スープをたっぷり含ませて出来上がるのが

「ふかひれの姿煮」大切な記念日等に、ぜひお楽しみください。