



五目あんかけラーメン



チャーシュー入りねぎラーメン



能登産豚そぼろのせ 坦々麺



海鮮あんかけ焼きそば



上海風 海鮮焼きそば

■ 麺

海鮮あんかけラーメン

海鮮湯麺 1,200円(税込1,320円)

五目あんかけラーメン

八珍湯麺 1,000円(税込1,100円)

人気
No.1

チャーシュー入りねぎラーメン

葱油湯麺 900円(税込990円)

細切りのネギとチャーシューをピリ辛味噌で和えました

チャーシューラーメン

叉焼湯麺 800円(税込880円)

能登産豚そぼろのせ 坦々麺

広東坦々麺 1,000円(税込1,100円)

ゴマの香ばしさとまるやかな味わいが特徴の広東風坦々麺

海鮮あんかけ焼きそば

海鮮炒麺 1,200円(税込1,320円)

麺は焼き加減を調整できます。[やわらかめ/普通/揚げ麺]

五目あんかけ焼きそば

八珍炒麺 1,000円(税込1,100円)

麺は焼き加減を調整できます。[やわらかめ/普通/揚げ麺]

上海風 海鮮焼きそば

上海炒麺 1,200円(税込1,320円)

菜香樓「自家製麺」の美学

北海道産の小麦粉、小松の大麦粉、北陸の新鮮卵、ミネラルたっぷり福建省産の天然塩、πウォーター等、原料にもよりこだわりました。

のど越しや食べたときの風味にこだわり新館の点心部門で製造しております。

また、夏期限定の翡翠麺には、能登の健康野菜『中島菜』をまるごとたっぷり練り込みました。主に冷麺で使用しますが、温かいラーメンでも色合いさわやかにお楽しみいただけます。