



■飯/米粉/鍋巴

蟹肉とレタスのチャーハン

蟹肉炒飯 1,200円(税込1,320円)

牛肉とレタスのチャーハン

生炒牛肉飯 1,000円(税込1,100円)



人気
No.1

広東風 五目チャーハン

広東炒飯 1,000円(税込1,100円)

能登産豚入りチャーハン

能登豚炒飯 1,000円(税込1,100円)



福建風 五目あんかけチャーハン

福建炒飯 1,400円(税込1,540円)



どよほり
美味しい
と大好評

ホタテともやし入り焼きビーフン

帯子炒米粉 1,200円(税込1,320円)

強火でさっと炒めたビーフンの香ばしさがたまりません

たっぷり海鮮のあんかけおこげ

海鮮鍋巴 1,600円(税込1,760円)

まずは、揚げたてサクサクの「おこげ」と大ぶりの海鮮を、次に、スープをたっぷり含んだジューシーな「おこげ」と、ひとつで2度楽しめます。



菜香樓 「お米」の美学

菜香樓で使用するお米はすべて「野々市産のコシヒカリ(ぶった農産)」です。毎日食べるお米だからこそこだわりたい。

ぶった農産さんの米づくり、
こだわりは大きく2つ!!

- 一、特別栽培基準(農薬、化学肥料使用量を地域比で50%以上削減。)
- 二、北陸初のJGAP認証農園(GAPは農業生産工程・安全管理手法を国際基準で認証するものです。)