

前菜

菜香樓「クラゲ」の美学

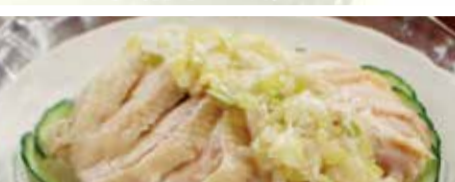
クラゲは食卓に上がるまでに大変な手間暇がかかっている事をご存知でしたでしょうか？水揚げされた「クラゲ」は、一つひとつ手作業で黒っぽい皮を剥ぎ落とされ、それから塩とミョウバンに漬け込み、水洗い・水切りという作業を3~4回繰り返し、最後にもう一度塩漬、数日かけて脱水し、約一ヶ月間で下処理の一段階が終了します。入荷したクラゲはじっくり時間をかけて塩抜きし、程よい食感を残したまま味付けを行っています。

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、クラゲは保湿性の高い良質なコラーゲンを含み、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。



大連産クラゲの冷菜

Jellyfish
900円 (税込972円) **人気 No.1**



蒸し鶏 葱塩ソース

Steamed chicken with green onion sauce
780円 (税込858円)



棒棒鶏 蒸し鶏ゴマソース

Steamed chicken with sesame sauce
780円 (税込858円) **おすすめ**



三種前菜盛合せ

Three kinds of hors d'oeuvre
1,180円 (税込1,298円)



あい鴨肉の燻製

Smoked duck
880円 (税込968円)

海鮮

海鮮と季節野菜の XO 醬炒め



Stir fried seafood with vegetable
1,580円 (税込1,738円)

アオリイカの湯引き 葱油かけ



Squid with green onion oil and soy sauce
1,580円 (税込1,738円)

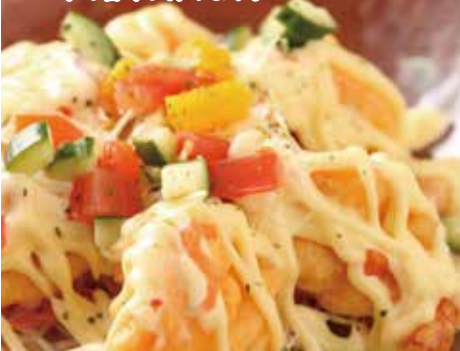
菜香樓「海老」の美学

菜香樓がこだわる海老の下処理についてご紹介させていただきます。

調理場に到着した海老は、直ちにたっぷりの「πウォーター」の中へ。πウォーターは生命体と同じ非イオン水なので吸収されやすく、海老に残っている不純物を白く解かし出してくれます。そして、それを流水できれいに洗い流し、塩と片栗粉でよく揉んで洗い、水分を切ってできあがり。

こうして手間隙をかける事で海老の臭みを取り除かれ、プリプリとした食感とジーンワリとした甘味・旨味が出てきます。

絶妙な火加減で揚げた海老のプリプリ食感、口の中で旨味が弾みます。



サラダ風大海老の唐揚げ 自家製マヨネーズかけ

Deep-fried prawn with mayonnaise
1,380円 (税込1,518円) **おすすめ**



大海老のチリソース

Prawn with chili sauce
1,380円 (税込1,518円)



海老と卵のふっくら炒め

Stir fried shrimp and egg
980円 (税込1,078円)

スープ/フカヒレ



蟹肉入りふかひれスープ

Soup with crab and shark's fin
1,100円 (1人前/税込1,210円)
2,000円 (2~3人前/税込2,200円)

当店の極上スープと一緒に、じっくりとろとろに蒸してあります。フカヒレはコラーゲンの豊富なゼラチン質で、美容効果、滋養効果があるとされています。



フカヒレ姿煮 醤油煮込み

Shark's fin
2,980円 (ハーフサイズ/税込3,278円) **おすすめ**



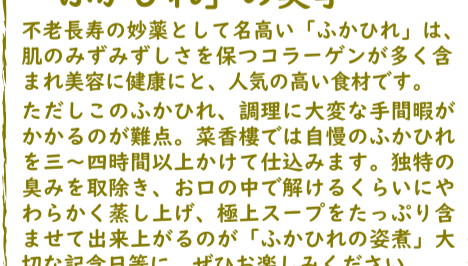
フカヒレと蟹肉入りお粥

Rice porridge with crab and shark's fin
980円 (1人前/税込1,078円)



フカヒレ姿煮 蟹肉あんかけ

Shark's fin with crab and starchy sauce
3,880円 (ハーフサイズ/税込4,268円)



菜香樓 「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、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。菜香樓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。



季節の漢方スープ

chinese medicine soup
1,980円 (1人前/税込2,178円)



季節野菜とたまごのスープ

Soup in vegetable and egg
1,180円 (2~3人前/税込1,298円)



酸辣湯(サンラースープ)

Hot and sour soup
780円 (2~3人前/税込858円)



卵入りコーンスープ

Corn soup
780円 (2~3人前/税込858円) **人気 No.1**



ワンタンスープ

Wonton soup
880円 (2~3人前/税込968円)

野菜/豆腐

辛味と豆腐本来の甘さ・コクとがマッチした定番の逸品。



国産豚使用 絶品麻婆豆腐

Spicy Tofu
1,080円 (税込1,188円) **人気 No.1**

肉



牛肉の黒コショウ炒め

Stir fried beef with black pepper
1,380円 (税込1,518円) **おすすめ**



酢豚

Sweet and sour pork
1,080円 (税込1,188円) **人気 No.1**



豆腐の海鮮あんかけ

Tofu with seafood in starchy sauce
980円 (税込1,078円)



八宝菜

Stir fried vegetable, meat and seafood
1,180円 (税込1,298円)



季節野菜の塩味炒め

Stir fried vegetable
980円 (税込1,078円)



チンジャオロースー

Stir fried slice beef with vegetable
1,280円 (税込1,408円)



ブロッコリーの蟹肉とろみあんかけ

Broccoli with crab in starchy sauce
1,080円 (税込1,188円)



若鶏の唐揚げ

Fried chicken
880円 (税込968円)



かがやき ふかひれ丼セット 3,500円 (税込3,850円)

お一人様より承ります

- 前菜盛り合わせ
- 本日のスープ
- 大海老の唐揚げ
オリジナルマヨネーズかけ
- 手作り点心2種
- フカヒレの姿 (1/2) のせ
あんかけチャーハン
- デザート

写真はイメージです



写真はイメージです

謝々コース 5,000円 (税込5,500円)

コースは2名様より承ります

彩り前菜盛合せ/
フカヒレ姿(1/2)の煮込み/
海鮮と旬野菜炒め/本日のお肉料理/
おすすめ手作り点心/
本日のチャーハン/
冷たいデザート



写真はイメージです

薬膳スープ付き 料理長特選コース 7,000円 (税込7,700円)

コースは2名様より承ります

前菜/フカヒレ姿(1/2)煮込み/
海鮮料理/お肉料理/点心/チャーハン/
季節の漢方スープ/デザート



酸辣湯麺
Chinese noodle in hot and sour soup
880円 (税込968円) おすすめ



**紅ズワイとアオリイカ入り
あんかけやきそば** おすすめ
Fried noodle with squid and crab in starchy sauce
1,280円 (税込1,408円)



五目あんかけやきそば 人気 No.1
Fried noodle with combination in starchy sauce
950円 (税込1,045円)



叉焼入り葱ラーメン
Chinese noodle with green onion and barbecued pork
950円 (税込1,045円)



海鮮あんかけやきそば
Fried noodle with seafood in starchy sauce
1,280円 (税込1,408円)



五目ラーメン
Chinese noodle with combination
950円 (税込1,045円)



海鮮ラーメン
Chinese noodles with seafood in starchy sauce
1,280円 (税込1,408円)

菜香楼
「自家製麺」の美学
こだわりの小麦粉、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等、原料にもよりこだわりの、口に含んだ時の食感も風味豊かに仕上げました。また、能登の健康野菜『中島菜』をまるごとたっぷり練り込んだ翡翠麺もおすすめです。(+110円で変更可)



担々麺 ピリ辛そばろ麺
Chinese noodle in sesame soup
880円 (税込968円)

ご飯物



**たっぷり海鮮の
あんかけおこげ**
Deep fried rice with seafood in starchy sauce
1,480円 (税込1,628円)



**台湾風 豚バラ肉のせご飯
魯肉飯 ルーローハン**
Stewed pork, served on rice
1,080円 (税込1,188円) おすすめ



五目チャーハン 人気 No.1
Fried rice with seafood, meat and vegetable
950円 (税込1,045円)



国産豚入りチャーハン おすすめ
Fried rice with pork
950円 (税込1,045円)



蟹肉入りチャーハン
Fried rice with crab
1,180円 (税込1,298円)



天津飯
Crab omelet on rice
1,080円 (税込1,188円)

点心/甜品



**国産豚肉100%
スマイルギョウザ** 人気 No.1
五个 398円 (税込437円)



**海老入り
蒸しギョウザ**
二個 350円 (税込385円)



ショウロンポウ
二個 350円 (税込385円)



**カニ肉入り
ショウロンポウ**
二個 350円 (税込385円)



**ニラと海老入り
蒸しギョウザ**
二個 300円 (税込330円)



**海老入り
シュウマイ**
二個 300円 (税込330円)



**海老とニラ入り
焼きギョウザ**
三個 350円 (税込385円)



五目春巻
三個 350円 (税込385円)



**カニ肉と
ふかひれ入り
中華粥**
980円 (税込1,078円)



**カニ肉入り
中華粥**
580円 (税込638円)



**海鮮入り
中華粥**
580円 (税込638円)



**国産豚入り
中華粥**
580円 (税込638円)



**カスタード餡入り
ココナッツ
モチ団子**
三個 350円 (税込385円)



**アン入り
ゴマ団子**
三個 300円 (税込330円)



**中華風・
蒸しカステラ**
二個 300円 (税込330円)



杏仁豆腐
300円 (税込330円)