



■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 1,100円 (税込1,210円)



人気
No.1

広東風 五目チャーハン

広東炒飯 1,100円 (税込1,210円)

能登産豚入りチャーハン

能登豚炒飯 1,100円 (税込1,210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)



ごよみ
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

菜香樓で使用のお米はすべて「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つくり、
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。)