

## ■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

6,000円 (税込6,600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

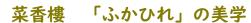
蟹肉大排翅

6,000円 (税込6,600円)

### 国産 ふかひれ姿の醤油煮込み

紅焼大排翅

5,500円 (税込6,050円)



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。



# ■アワビ



アワビの醤油煮込み

紅焼原只鮑

オーストラリア産 **6,000円** (税込6,600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 6,000円 (税込6,600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

2,200円 (税込2,420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

