



## ■フカヒレ

### 国産 ふかひれの姿煮込み 濃厚！カニの内子あんかけ

料理長  
自慢の  
逸品

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)

## 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、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

料理長  
自慢の  
逸品

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

女乃油鮮鮑片  
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

蝦蓉海參 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

