



■海老

どよも
美味し
と大好評

サラダ風大海老の唐揚げ オリジナルマヨネーズかけ

沙律蝦球 1,980円 (税込2,178円)
絶妙の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。OPEN以来、人気No.1

海老とたまごのふっくら炒め

滑蛋蝦仁 1,700円 (税込1,870円)
お子様にも人気の逸品です



料理長
自慢の
逸品

大海老の炒め 熟成黒酢ソース

黒酢大蝦球 1,980円 (税込2,178円)

海老のチリソース

乾焼蝦仁 1,800円 (税込1,980円)



大海老のチリソース

辣爆蝦球 1,980円 (税込2,178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ンワリとした甘味・旨味が出てきます。