



■豆腐

広東風 マーボー豆腐

麻婆豆腐 1,300円 (税込1,430円)
辛味と豆腐本来の甘さ・コクとがマッチした定番の絶品。

四川風 激辛マーボー豆腐

陳麻婆豆腐 1,600円 (税込1,760円)

海鮮入り豆腐煮込み

海鮮扒豆腐 1,200円 (税込1,320円)
プリプリッの海鮮とふわっととろけるお豆腐を上品な極上スープで煮込みました。

■海鮮

女性
スタッフ
一押し!

ツブ貝の湯引き 香りネギ油かけ

白灼螺片 1,980円 (税込2,178円)

生でも食べられるくらい新鮮なツブ貝なので、さっと湯通ししただけ、コリコリの食感をお楽しみいただけます。また、高温に熱した葱油の香ばしさもたまりません。

七尾港直送アオリイカの湯引き 香りネギ油かけ

白灼鮮尤 1,700円 (税込1,870円)

料理長
自慢の
逸品

海鮮と旬野菜の自家製XO醬炒め

XO炒海鮮 1,980円 (税込2,178円)

厳選した高級食材で仕上げたソースが自慢の逸品！
XO醬 = 最高級・最高位のソース

北海道産ホタテ貝の黒豆ソース炒め

鼓汁炒帯子 1,980円 (税込2,178円)

北海道産の生食用ホタテをやさしい味わいで仕上げました。

菜香樓 「豆腐」の美学

豆腐は健康食品の大御所、世界の美食家も熱い視線を注いでいます。

菜香樓オープン以来お世話になってます金沢豆腐さんは、「豆腐」を「豆腐」と発想します。そのこだわり精神は、大豆は県内産で社内検査を経たもの、地下五十メートルから汲み上げた水を使用し、ニガリの絶妙なさじ加減などにあるようです。

「お客様からの美味しいが、豆腐を作る楽しさ」とご主人。納得です。皆様からの「美味しい！」を共有し、美学を追求する力強いパートナーです。