



冷菜 四種盛り合わせ



香港風チャーシュー



蒸し鶏 葱塩ソース



四川風バンバンジー



鴨肉の燻製



大連産 太陽クラゲの冷菜

## 大連産 太陽クラゲの冷菜

麻辣海蜆 1,300円 (税込1,430円)

プリプリ食感が楽しい。ピリ辛の特製ソースで和えました。なさそうに見える栄養ですが、クラゲは保湿性の高い良質のコラーゲンを含み、また、免疫力を高める効果があるとされ、注目を集めているようです。

## 菜香樓 「クラゲ」の美学

クラゲは食卓に上がるまでに大変な手間暇がかかっていることをご存知でしたでしょうか？

水揚げされた「クラゲ」は、一つひとつ手作業で黒っぽい皮を剥ぎ落とされ、それから塩とミョウバンに漬け込み、水洗い・水切りという作業を3~4回繰り返し、最後にもう一度塩漬、数日かけて脱水し、約一ヶ月間で下処理の一段階が終了です。

入荷したクラゲはじっくり時間をかけて塩抜きを行い、程よい食感を残したまま味付けを行っています。

## 冷菜 四種類盛り合わせ

前菜四色 1,980円 (税込2,178円)

本日の内容は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

## 香港風チャーシュー

蜜汁叉焼 1,400円 (税込1,540円)

## 蒸し鶏 葱塩ソース

家郷切鶏 1,300円 (税込1,430円)

## 四川風バンバンジー

四川棒々鶏 1,300円 (税込1,430円)

## 鴨肉の燻製

燻香鴨片 1,300円 (税込1,430円)



## ■北京ダック

### 北京ダック(7枚)

北京鴨片 (実演無し) 6,160円 (税込6,776円)  
 切り分けたものを、特製味噌と薬味(キュウリ、ネギ)、  
 クレープで巻いてお召し上がりいただきます。

### 北京ダック(半身/15枚)

12,750円 (税込14,025円)

### 北京ダック(1羽/30枚)

24,000円 (税込26,400円)



カニ肉入りフカヒレスープ



海鮮と豆腐入りとろみスープ



コーンスープ

## ■スープ

人気  
No.1

### カニ肉入りフカヒレスープ

蟹肉魚翅羹 (1名様用) 1,320円 (税込1,452円)

### カニの内子入りフカヒレスープ

蟹皇魚翅羹 (1名様用) 1,580円 (税込1,738円)  
 内子の濃厚な味わいをご堪能ください

### 海鮮と豆腐入りとろみスープ

海鮮豆腐羹 (2~3名様用) 1,320円 (税込1,452円)  
 プリプリの海鮮とお豆腐がやさしい味わいです。

### コーンスープ

粟米湯 (2~3名様用) 1,200円 (税込1,320円)  
 定番の一品! お子様に大人気



ふかひれの姿煮込み カニ肉と卵白のあんかけ

## ■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)

## 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。



アワビの醤油煮込み

## ■アワビ

料理長  
自慢の  
逸品

### 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

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





大海老の唐揚げ マヨネーズかけ

## ■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



海老とたまごのふっくら炒め

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)



海大海老の炒め 熟成黒酢ソース



海老のチリソース



大海老のチリソース

### 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。



ツブ貝の湯引き 香りネギ油かけ



マーボー豆腐



海鮮と旬野菜の自家製XO醬炒め



海鮮入り豆腐煮込み



北海道産ホタテ貝の黒豆ソース炒め

## ■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。



ブロッコリーの蟹肉とろみあんかけ



国産A5牛肉と旬野菜炒め 香味野菜ソース



アスパラガスのカニ内子あんかけ



牛肉の黒コショウ炒め



季節野菜の炒め



牛肉とおこげのピリ辛炒め

## ■野菜/豆富

女性  
スタッフ  
一押し!

ブロッコリーの蟹肉とろみあんかけ  
蟹扒西兰花 1,500円 (税込1,650円)

アスパラガスのカニ内子あんかけ  
蟹皇扒露筍 1,700円 (税込1,870円)

季節野菜の炒め  
蒜茸炒時菜 1,200円 (税込1,320円)

## ■お肉

### 自社菜園のこだわり野菜

魏総支配人自身が、お客様に安心・安全なものを食べていただきたいと内灘の自社菜園でさまざまな野菜づくりに挑戦中。

形の不揃いや、見た目の悪いものも多少ありますが、完全無農薬・有機栽培で育てた、シーズン毎の旬の美味しいお野菜をお届け致します。

毎日数量に限りがありますのでぜひ、お早めに!





## ■お肉

### 国産A5牛肉と旬野菜炒め 香味野菜ソース

西汁牛柳肉 2,200円 (税込2,420円)

人気  
No.1

### 牛肉の黒コショウ炒め

黒椒牛柳肉 1,980円 (税込2,178円)

### 牛肉とおこげのピリ辛炒め

鍋巴牛肉 1,980円 (税込2,178円)

### 牛肉とピーマンの細切り炒め

青椒牛肉絲 1,700円 (税込1,870円)

### 特製酢豚

古老肉 1,500円 (税込1,650円)



### 能登産豚の湯引き 香りねぎ油かけ

白灼肉片 1,500円 (税込1,650円)



料理長  
自慢の  
逸品

### スペアリブのヘルシー黒酢煮込み

鎮江排骨 1,700円 (税込1,870円)

### 若鶏の唐揚げ

碎炸鸡 1,300円 (税込1,430円)

### 若鶏の唐揚げ オレンジソースかけ

橙果鶏塊 1,400円 (税込1,540円)



### 若鶏の唐揚げ ユーリンソースかけ

油淋鶏 1,300円 (税込1,430円)





海鮮あんかけラーメン



五目あんかけラーメン



能登産豚そばろのせ 坦々麺



海鮮あんかけ焼きそば



上海風 海鮮焼きそば

## ■ 麺

人気  
No.1

### 海鮮あんかけラーメン

海鮮湯麺 1,580円 (税込1,738円)

### 五目あんかけラーメン

八珍湯麺 1,300円 (税込1,430円)

### チャーシュー入りねぎラーメン

葱油湯麺 1,000円 (税込1,100円)

細切りのネギとチャーシューをピリ辛味噌で和えました

### チャーシューラーメン

叉焼湯麺 1,000円 (税込1,100円)

### 能登産豚そばろのせ 坦々麺

広東坦々麺 1,100円 (税込1,210円)

ゴマの香ばしさとまるやかな味わいが特徴の広東風坦々麺

### 海鮮あんかけ焼きそば

海鮮炒麺 1,580円 (税込1,738円)

麺は焼き加減を調整できます。[やわらかめ/普通/揚げ麺]

### 五目あんかけ焼きそば

八珍炒麺 1,300円 (税込1,430円)

麺は焼き加減を調整できます。[やわらかめ/普通/揚げ麺]

### 上海風 海鮮焼きそば

上海炒麺 1,200円 (税込1,320円)

## 菜香樓 「自家製麺」の美学

北海道産小麦粉、北陸産大麦粉、北陸産新鮮卵、ミネラルたっぷり福建省産天然塩等、原料にもよりこだわりました。

のど越しや食べたときの風味にこだわり新館の点心部門で製造しております。

また、夏期限定の翡翠麺には、能登の健康野菜『中島菜』をまるごとたっぷり練り込みました。主に冷麺で使用しますが、温かいラーメンでも色合いさわやかにお楽しみいただけます。





## ■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 1,300円 (税込1,430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)



ど  
こ  
よ  
り  
も  
美  
味  
し  
い  
!!  
と  
大  
好  
評

### ホタテともやし入り焼きビーフン

帶子炒米粉 1,480円 (税込1,628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 1,780円 (税込1,958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。）