



## 季節食材のおすすめ料理



明蝦 <b>車海老</b>	新鮮醉明蝦 車海老の老酒漬け (4匹) . . . . .	2,000円 (税込2,160円)
岩生蠔 <b>岩牡蠣</b>	清蒸岩牡蠣 五島列島産岩ガキの蒸し 特製ネギ醤油ソース (1ケ) . . . . .	1,200円 (税込1,296円)
甲魚 <b>スッポン</b>	生炒甲魚山菜 スッポンの強火炒め 土鍋仕立て (1/2匹) . . . . .	4,500円 (税込4,860円)
馬頭魚 <b>甘鯛</b>	油淋馬頭魚片 甘鯛のサクサク松笠揚げ 油淋鶏スタイル . . . . .	2,600円 (税込2,808円)
	椒塩馬頭魚片 甘鯛のフリット スパイシーソルト松笠仕立て . . . . .	2,600円 (税込2,808円)
海胆 <b>ムラサキウニ</b>	海鮮海胆炒蛋 海鮮と雲丹のフワフワ卵炒め . . . . .	2,400円 (税込2,592円)
	海胆小籠包 雲丹入りショウロンボウ (2ケ) . . . . .	800円 (税込864円)
	海胆元盅魚翅 濃厚 雲丹入りフカヒレの醤油煮込みスープ . . . . .	6,800円 (税込7,344円)
	紅焼干煎海胆魚翅 雲丹とふかひれの煎り焼き 特製ソース掛け . . . . .	9,800円 (税込10,584円)
花咲蟹 <b>花咲カニ</b>	花咲蟹扒蒸足 花咲蟹とオクラの茶碗蒸し (1人前) . . . . .	1,300円 (税込1,404円)
	紅焼花咲蟹肉魚翅 花咲蟹とフカヒレのブラウンスープ . . . . .	2,700円 (税込2,916円)
	花咲蟹肉拌面 花咲蟹あんの和え麺 谷中生姜のアクセント . . . . .	3,000円 (税込3,240円)
	花咲蟹肉卵白炒飯 大葉香る 花咲蟹と卵白のあっさりチャーハン . . . . .	3,000円 (税込3,240円)
白苦瓜 <b>白ゴーヤ</b>	蒜香白苦瓜鮮貝 帆立貝と白ゴーヤのガーリック炒め . . . . .	1,900円 (税込2,052円)
	香辣白苦瓜三元豚 白ゴーヤと三元豚の辛味炒め . . . . .	2,300円 (税込2,484円)
白茄子 <b>白なす</b>	鹹蛋炸白茄子 白茄子のサクッと揚げ 塩卵ソース . . . . .	1,800円 (税込1,944円)
	風味炒白茄子 白茄子とひき肉の炒め 市ヶ谷中国飯店オリジナル辛味ソース . . . . .	2,000円 (税込2,160円)
蝦夷鹿 <b>蝦夷鹿</b>	秘製鹿腱牛舌 牛タンと蝦夷鹿アキレス腱の煮込み 花巻添え (1人前) . . . . .	1,600円 (税込1,744円)
冷麺 <b>冷やし麺</b>	蕃茄汁海鮮松露冷麺 トリュフ香る海鮮冷麺 トマトスープ仕立て . . . . .	2,000円 (税込2,160円)
	麻辣口水鶏冷麺 辛味醤油ダレ よだれ鶏冷麺 . . . . .	1,800円 (税込1,944円)