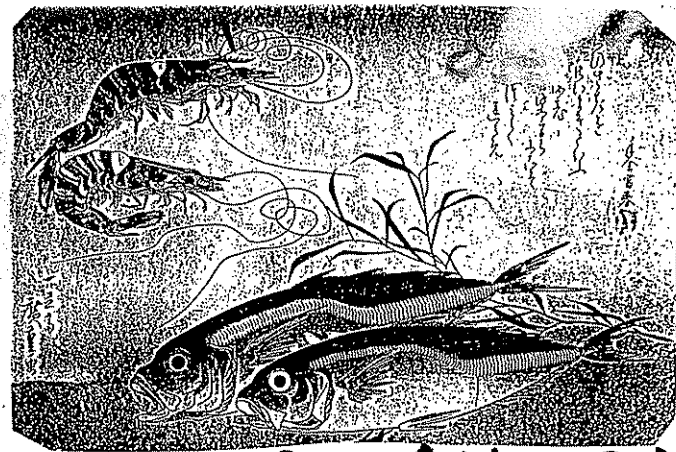


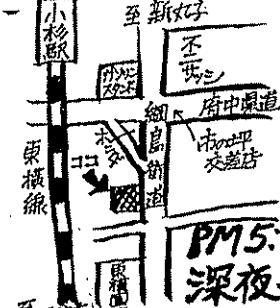
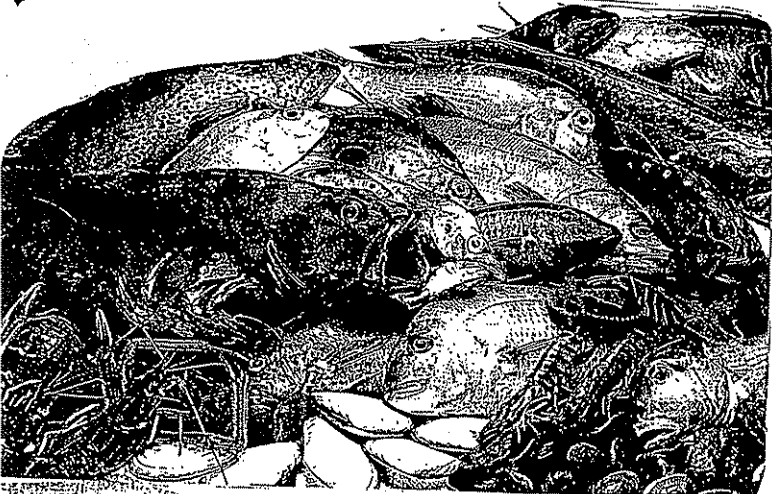
海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から



盛り合わせた地酒で楽しむ。初夏の肴盛り山
小宴会 4000円より
承ります。



美酒の卓活魚割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区南坪152
044(433)4111
調理店主 渡辺栄治

水無月六月旬の鮎料理を海鮮山鮮で。

鮎あゆ

あゆの幼魚は、卵からかえると、やがて海に入ると冬を越し、翌春、川を遡って成長する。はじめは、肉食で、おじんのようだが、小動物を餌にして、あゆ漁が始まる頃には、清流にある石の表面に生じる水垢(藻)などを食べる草食性に変わってくる。秋になると腹をも膨らしたままりを下り、河口からや上流の小石のたもとにある場所を産卵する。このようにあゆは春生じ、夏長じ、秋衰え、冬死す。というところから年魚といわれている。

この魚の香気は、珪藻を餌とするからで、香魚の名もこれに由来して呼ばれ、珪藻の匂い清流にすんで、その水垢を食するので産する。河流の水垢がんで魚味の優劣がお国自慢の焦点となるのです。

一塩焼

一刺身

一天婦西維

一安寿司

一雑炊

鱸すき

鯉ほも

冬瓜

治魚

伊勢海老 4800
鮎あわび 4500
鮮薄造り 1200
梅おぼろ 1200

あゆりとした自身魚で夏場のものは脂肪もの。非常に美味です。5匹をせいで30、60くらいたぶ。これ以上のものをすすまきと呼びます。海鮮山鮮では水そうで生きているふにを使います。一人前400円。

はもは古語の食む、咬むからきています。確かにその生命力は強く、切り落として頭部だけをなくとも、咬みつくことはいわゆる事実、私も指を咬まれた事があります。魚の中にも極魚ふりとを推し、えびやかに、小魚、いかた、まぐさ、肉食性の魚です。はもは、小骨の多い魚のため、おんは料理に使って、まぐさ、骨切り、二三日、仕事を怠る魚です。今の時期、京料理にはない、味も当店。

夏野菜茶の冬瓜と書くのは、肝蔵がきいて冬場に、なにかんの利用が効かたため、バクテリアで煮過、かきをして、美味い、たしを含ませえびの力たきといたたまります。冷製は、五、五、五。

相並造り 3500
編造り 3500
鮎あわび 4500
鮎ほろり 4000
鮮薄造り 1200
梅おぼろ 1200

純米吟醸酒 20種 600円
五生ビール 600円

入梅鯛わし刺身 500円
寿司 200円

酒料券 500円
無料券 200円
米無料券 200円
米無料券 200円