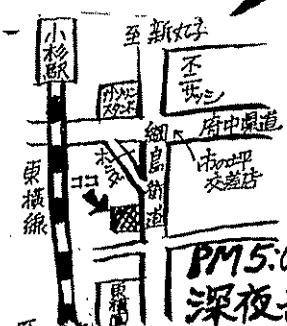
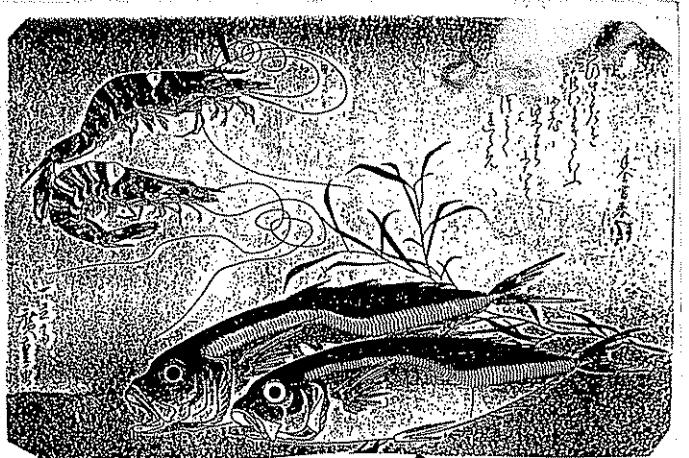


游泰山记

海・山・野・川の恵み

旬の素材を、日本全国から

盛りあがめた地酒で楽しむ店。初夏の肴盛り火山
小宴会 4000円より
承ります。



<img alt="A hand-drawn map of a subway station area. The map shows '小杉駅' (Kosugi Station) at the top left, connected by a vertical line to '東横線' (Tōyoko Line). A horizontal line extends from the station towards the right. Along this line are several labels: '新丸子' (Nishimaru), '至' (To), '不老亭' (Buishi-tei), '府中堤道' (Fuchū Tideway), '市立交差点' (Public Utility Intersection), '細島街道' (Kiwajima Street), '木下' (Kobayashi), and '東横線' (Tōyoko Line) again. An arrow points from '木下' towards the bottom left. In the bottom right corner, there is a large sign reading 'PM 5:00 深夜まで' (Until 5:00 AM).</div>

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

鮭あゆ
解凍

六月旬の鮓料理を海鮮山鮮で。
あゆの幼魚は、卵からかえると、やがて海に入り、
冬を越して、翌春、川さかはを遡って成長する。はじめは、

冬支那では、野鳥は、主として成長するばかりではなく、肉食で、おじいさんのようなく、小動物を餌にして、それが

水垢(カニク)は洋清はお玉の表面に生
葉(カキ)を食べる草食性の廢物である。

秋になると腹子を抱いたまま川を下り、河口からや

刺身酢味噌

二のようであゆは春生じ、夏長じ、秋衰え、冬死
リバのソニシカツキアシ、ツカツカ。

天婦羅
夏野菜の
美味汁900円
新大久保

この魚の香氣は珪藻を餌とするがゆゑ香魚の名もこれにて呼ばれ珪藻の外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秀なる

鹽
流
り

のそりとした白身魚で、夏場のものは脂身ものより非常に美味です。25歳を過ぎて30歳60kgくらいになると、お皿上のものがすくすくと伸びます。海鮮山鮮では、水そうじ生れいなるが、一夜漬けます。これがお品物。

冬瓜湯
魚鴨羹
葡萄
蜜橘

ほもは古語の食む咬むからきています。確かにその生力は強く、切り落とされて頭部だけになると咬つかなくなるので事實、私も首を喰まれた事が有ります。海の中でも種々ふりと發揮し、ひざから小魚、かた二まで食べる肉食性の魚で、今は小骨の効く魚のためどんな料理に使つてもまず骨が立つ仕事をする魚です。今時期京料理にかかる味を当店

治魚相並

純米吟醸酒 20種
6000円
吉久生ビール

鮑あわび
4500

魚寿司
33

御薄荷リ 1200

生ラーメン
500円
味噌ラーメン
500円

北海道産
甘味
500円
味玉

卷之二