弥生 海山便り 平成九年 No.10

春、新しいスタートを始める人達も多いでしょうね。門出といえば酒がつきものです。春の宴。桜はまだかいな。花見ももうすぐです。吾兵衛は、何かと理由をつけて酒を飲み風流原どころのよいよいですよ。さあ、夜桜見物とでも行きますか。ちょっと早い。待ちきれねェ〜。

春告げ魚"目張"美味

かさごの仲間で磯釣りの対象魚とし て人気があります。名前のとおり目の大きなカワイコちゃんであります。生息場所により体色が変わりますけど同じ種類のものです。浅海にすむほど色は黒みが強くなり深場にすむものは赤みが強くなります。濃いめに味をつけた煮もの、揚げ、塩焼、ちり蒸し、刺身も美味おろし、皮目をサッと湯に通して姿造り残ったあら は味噌汁、いぶしが出ますよ、酒は清泉の新酒、手ごりのあんぽりもっけろ。

目張料理 塩焼、刺身 煮つけ、ちり蒸し 1500〜1800円

彩色 揚げおろし他、

白魚 性きてます。
いさざ踊り喰い 一三〇〇
のれそれ 大子の稚魚 土佐酢 七〇〇
山菜天婦羅 たらの芽、ごぼう、ふきのとう、ふきご 九〇〇

春は貝が旨い!! 貝の濃い酒と。
えぞほら貝 刺身 つぼ焼 一三〇〇
北寄貝 刺身 殻焼 一〇〇〇
平貝 刺身 あぶり焼 九〇〇
赤貝、青柳、ミルクの貝 七〇〇
貝めたた 七〇〇 刺身盛り 三〇〇〇

名残りメバル 今のうちに。
白子ぽん酢 ちり蒸し 八〇〇
ゆばぎみ揚げ 八〇〇

鱈場蟹 刺身 湯がき 二〇〇〇
焼がに 二〇〇〇
きんき塩焼 煮 二六〇〇
初鰹かつお 刺身、たたき、煮物 竹の子、新ぶき
手こね丼 八〇〇より

活魚入荷
黒そい活造り 北日本の魚で身のしまった淡泊な白身魚。脂がのった今がとても美味です。あらは煮つけ、汁もの。 三、二〇〇〜
鶏魚活造り 三五〇〇
鮃活造り 六〇〇〇
縞鯵活造り 六〇〇〇

活北海虫 唐揚
小柱かき揚げ 八〇〇
生うに 刺身 焼 各一五〇〇
活穴子白焼、丼 九〇〇より
関鯖 刺身 九〇〇
ばってら丼 一三〇〇
生、新酒、純米吟醸、大吟醸、活性にごり酒、三十五種、九代目ぼんぼる
えびす樽生ビール

海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み

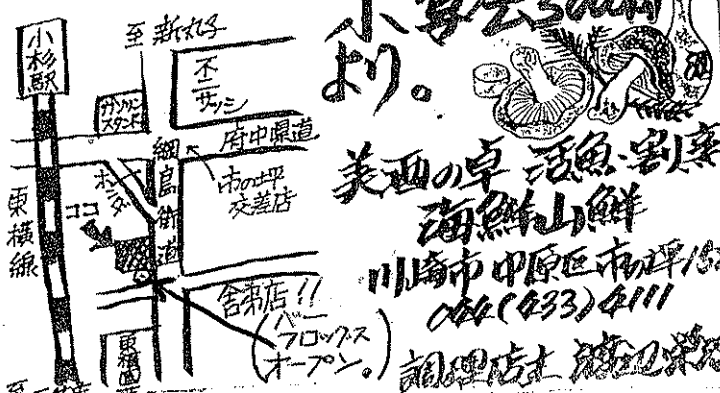
旬の素材を、日本全国から選りすぐった地酒で楽しむ店。

宴会5000円より。

美酒の卓 活魚・刺身

海鮮山鮮

川崎市中原区市ノ坪152

☎(433)4111

調理店主 渡辺栄治