

# 卯月平九年海山便り

## 桜人春借しむ月。

花見の宴やりましたか、桜の散るのもあ  
 という間です。魚もこの時期真鯛の事も  
 桜鯛と呼びます。婚姻色で体色が、いもより  
 赤くなるからです。旬のものは、あつこう間に過ぎ  
 ます。けとまた来年も同じ季節に美しく、花  
 や美味しい肴となつて私達の前に現れられてくれ  
 ます。春夏秋冬それぞれ旬の旬も大事に出来る  
 心のゆとりがほしいです。美味し、新酒、旨い肴  
 さんと季節の風物も愛でる、ニホン人に生まれ  
 良かた。梅の下でそんな事想うこの頃です。(采)

## 春の初鯉

初鯉とついで五日の薫風を運  
 想ます。今後は南方の海へ

真冬でも黒潮に逆行して漁船はカツオを追います。  
 二月半は過ぎに九州の南端で勇壮な初カツオの本  
 釣りが始まります。今の時代ではロボットも活躍し  
 ていてカツオが針にかかるとロボットは足を跳ね上げ  
 その反動でカツオは空を飛び針からはすれる。勢は口  
 ホットです。かつそのまま反対の海へ逆戻りという事も  
 あるそうです。カツオ船に追われながら北上し五月  
 には関東沖に達します。カツオの到来を待つ漁民  
 でした江戸時代の庶民の心算は、サ摩を賞に  
 入れてでも喰いたい、という粋な話にはなっています。  
 塩りカツオは、紅色の鯛の赤身のような淡泊な味

でもカツオの旨味が上。翌で秋の脂の乗った  
 下りカツオより好む通人が多いようです。  
 (私は上り下り両方とも大好好きですが)  
 今これだけ食品に溢れた現代でこれほどの  
 人が初カツオを過感していらっしゃるのか  
 各兵衛喰兵衛様達はどうか...

初鯉 刺身 200円  
 干し ね寿司 1200円  
 土佐の酢鯉で行きます。花穂の出産も、ま

墨烏賊 刺身 700円  
 下足 450円  
 桜の噴出岸近く産卵にやまます。甘く美味。

目張 煮つけ 他 1200円  
 春巻魚

針魚 刺身 800円  
 寿司 1200円

生鰻魚 刺身 700円  
 双子の稚魚

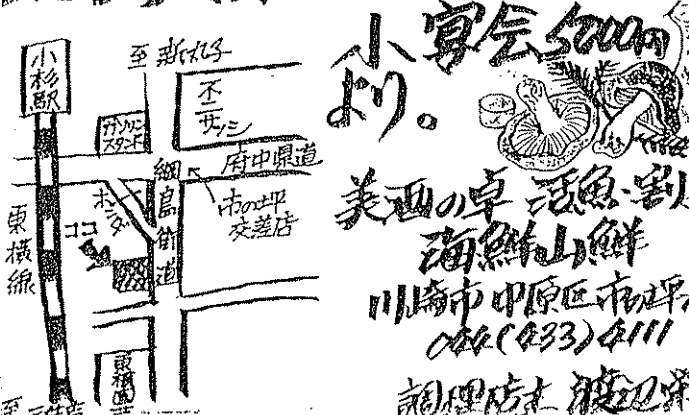
のれこれ 生鰻魚 600円  
 刺身 100円  
 関鯖 ばら寿司 1200円

白魚 踊り喰い 1200円

# 海鮮山鮮

山、山、野、川、の、恵、み

旬の素材を、日本全国から  
 取り入れた地酒を、



小宴会 5000円  
 海鮮山鮮  
 川崎市中原区南平152  
 044(433)4111  
 調理師 渡辺 洋

山菜天婦羅 盛り 1200円  
 旬料理 炊き合わせ 1200円  
 旬料理 木の芽味噌 500円  
 活子料理 白焼天ぷら  
 鯛場 蟹焼 刺身 200円  
 生新酒 純米吟醸 大吟醸  
 活性に、酒三十五種  
 えぐす  
 樽生  
 焼酎 ぼとろ  
 九代目 有口。