文月 平成九年 海山便り No14

前略、呑兵衛・喰兵衛様。
夏です。冷たい生ビールが旨い季節です。一杯めのビールの喉ごしの良さといったら生きてて良かったあーーーっという感じですよね。でも次は、冷たい吟醸酒、さっぱりとした肴でいきましょう。豆に梅肉・すずきの洗い、白瓜の昆布じめ、蛸の湯びき、じゅん菜土佐酢、夏には夏の吟醸酒の楽しみ方が彩々有ります。
話は変わりますが先日五才の息子と二泊領用水へ出かけました。少し前はドブ川って感じで汚ないイメージでしたが二三年前からの河岸工事も落ちつき生物が色々戻ってきたようです。私が小さな頃はオケラもいました。ざりがにをたくさんキッかまえました。正直感動きです。
店の目と鼻の先です。メダカもいましたよ。ちょっとうれしい初夏の一日でした。
カムバック遠い夏の日!! 栄

酢〆

大衆魚の代表あじのたたきは肴の人気物です。水槽などで泳いでいる蓄養あじは姿形は同じですが食味としては感じできません。日本近海のまあじには瀬つきの群れと沖合いを回遊する群れがあります。瀬つきは背が黄・青緑色を帯び沖合ものは黒ぽい色です。この時期大ぶりと脂が乗ってますので料理も色々出来ます。鮮度の良いものは刺身・たたきでしょうが、酢〆にして食べるときの涼しげな味感は夏を迎える最高の肴といえます。ぱっとら寿司も美味しいですよ。酢飯に大葉、青柚子、煎り胡麻を混ぜ押し寿司にして白板昆布の酢炊きをのせ仕上げします。青魚は酢に合いますよ。美味・美味…。ビネガー肴。

風待ち肴彩々

- 鱈ちり(梅肉) 1200円
- 巻き揚げ(ペーパー) 各1500円
- 桜寿司
- 岩牡蠣生・焼 各1200円
- 鮃たたき 900円
- 柚香焼 各
- 皮焼霜
- 桜寿司 1200円

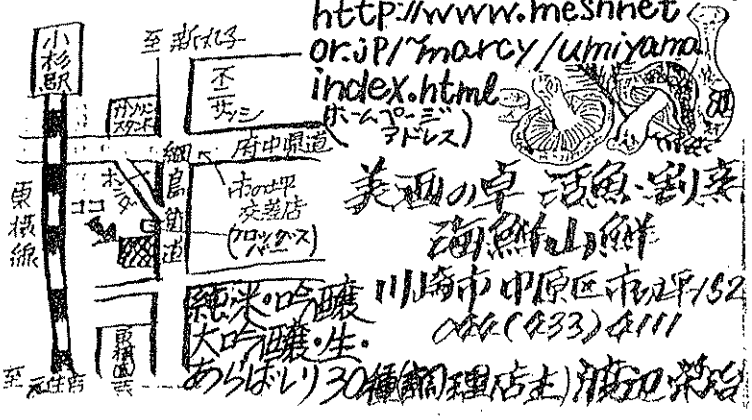
活

- 穴子 天婦羅・白焼・湯びき・押し寿司 各1200円
- 鰹 4~5kgもの 刺身・たたき 脂乗ってきました。各800円
- 手こね寿司 1200円
- 鮎 刺身・塩焼 各700円
- 海蛸 刺身・湯びき・唐揚・焼だこ 各700円
- 真子鱒 薄造り・昆布じめ・ぽん酢・たたのせ 各1200円
- 関鯖 刺身 1000
- ばってら寿司 1200
- 鰹 白焼・蒲焼 各1200
- 活ねぎ うなぎ丼 肝吸い・新香 1500

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。

http://www.meshnet.or.jp/~marcy/umiyama/index.html (ホームページアドレス)



美酒の卓 活魚・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市ノ坪152
☎(433)4111
純米・吟醸
大吟醸・生・
あらばしり30種(鍋料理店主)渡辺栄治

活魚

二~四名で料理好み彩々。

- すずき(フッコ) 活きてる白身、ぜひこの時期に味わってほしい一品。 1500
- 鱸 天然いわがき 強さ薄造りでどうぞ 4000~
- 鯛 この白身の弾力の
- 虎魚 顔は悪いが味はバツグンピカ道具が良い。 500
- 真子鱒 白身の違いがかかれ ばあなたも通です。 600
- 他、夜はぎ石鯛 八寸時。

蛤焼

国産もり 二ケ 900

- 小牡蠣揚 大粒 800
- 栄螺つぼ焼 大 1200
- 鮪 たたき 刺身・塩焼 1200
- (生)鮪刺身・寿司 まぐろ本めじ 700~
- 穀付生どり自刺身 1200
- 夏野菜天婦羅 900
- じゅん菜、冬瓜、ほや寄せ、もずく 各450