葉月 平成九年 海山便り 1015

前略、香兵衛、喰兵衛様。
先日、やきとり屋へ行った時の話ですが……。
私の店は肉物があまりないので夜中に急に
うゝん腹へったやきとり喰いてえゝなんて事
をたびたび、うちの嫁さんと話してまして朝
まで営業してる元住の店へさっさっと三ッタ
を開めて行ってしまいました。生ビールを注文
して、やきとりをたのみ、店内を見回しま
すと「地酒各種有ります」全国の地酒
の紙が貼ってありました。生ビールを飲みほし
新潟の大吟醸をたのみました。そこまでは、
少なからずとも、仕事の後の幸福のひと
きだったのですが、酒をひと口飲むんっ…
今度は口に含み、ゴルゴルためだ苦い、これ
れてる。一升びんの封を開けたものは冷蔵庫に
入っているのですがその他の酒はずらりとカウン
ターの上に並んで置いてあるのです。今は夏
ですクーラが入っている時はいかもしれないけど
店が終り開めきった店の温度はどうなって
るでしょう、並んだ酒を見ながら、まるで墓場
の塔婆をながめてる気持ちになりました。
店の人に文句も言わず、その店を出ましたが
なんだかやりきれない気持ちになりました、蔵の
人達が一生懸命作った酒その中でも精魂込
めて作ったであろう大吟醸、悔しい気にもなり
ます。昔は他所の店は、どうでもよかったの
ですが自分で店を始めて酒で正面から
向あって二年、酒蔵の人達やラベルの
向う側が少し見えてきた今、
美味酒をお客様に喰べでもらう最低限の事も守れない店へ
なぜ酒はこうも簡単に流れてしまうのか？今回、私がなり怒ってます。
※付けかたならないのカラオケベンチャー。

旬魚 秋刀魚

八月のさなかさんま？と思います
が、もう七月の始め頃から新物
が出てまして、北海道の厚岸
あたりから南下して来ます。
何だか年々早く出回るように
なってきました。昔は生で刺身
なんてしませんでしたが最近は
寿司種にもなっています。やっ
ぱり塩焼が旨いですね。良さん
まは腹がしっかりしていて、肩の
盛り上がりの良いもの。持ってピシと
刀のようにしっかりしたものを選
んで下さい。刺身・酢の物・くりネ
手巻き寿司、どうのようなとろけ
る味を楽しんで下さい。旨いヨ。

夏から秋へ肴

岩牡蠣生焼 各1200円

鱈ちり。巻き子鳥 各1500円

梅肉1200円 棒寿司

秋刀魚 刺身 600 ばっぱら寿司 1200円

鰤 たたき 800円 棒寿司 1200円

鰹 刺身たたき 800円 手こね寿司 1200円

鱸 刺身あらい 900円 箱寿司 1200円

栄螺 刺身 つぼ焼 各1000円

活水蛸 刺身、唐揚 各700円

(純米吟醸・大吟・古酒・生酒・あらばしり・
約35種 エビス樽生ビール・プラチナ缶)
http://www.meshnet.or.jp/~marcy/umiyama.index.html

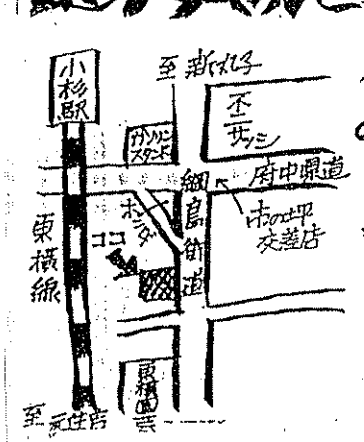
海鮮山鮮

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・割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市ノ坪152-1
☎(433)4111
調理店主 渡辺



杉菖 料理

初もの 土びん蒸し 1500
雑炊 1000
焼き 1000 天ぷら 1000

活魚 料理好み彩々。

鯛 一匹 3800 縞鯵 あじ 5000

真子鰈 900 鶏魚 2500

活きこう 穴子 刺身・天婦羅 白焼・寿司 1000～

南瓜豆腐 450 山芋そめん 600
牛たん冬瓜 450 じゅん菜 600
夏野菜天婦羅 900
茄子田楽 600 尼高・ぼ貝 600