

師走 平九年 11月

前略、各々、喰べえ様。

早いもので今年も、もう残りわずかです。季節の肴と酒を迫る間に、一年が経つてしまった感じ

です。海鮮山鮮も三年目の暮れを迎えます。毎度お引立て有がとうございます。来年もよろしくお願ひします。さて、11月は、寒の入り、魚が旨い、寒鰯、寒鰯、寒鰯、肝が旨い、皮はぎ、なんこ、尾600、越え、と、オワクラなんて目じゃなく、なり、海のバターといった感じ、肝は、肝も定番の美味しさですが、さつと、オリ、ブオイルなどで肝をフライパンで、面を焼き、ブワッド酒をふり、正油を、ミミヤンと入れて、肝を取りだし、薄く、包丁を入れ、フライパンに残った、油を、薄造りにした皮はぎの身、に、チリチリとかけ、肝を、さえて、わき、び、ぼん酢。たまりませんね。

酒は、満身象のしぼり、たて新酒、又は、ちまんと、気張、そ、究極、花垣、大吟。贅沢な一品ですが、ま、は、月、だから、いいでしょう。大酒、生、で、した。ウニ、密に、食、め、のは、も、た、は、い、

皮はぎ活造り 3500
うまぶら活造り

旬料理 鮭新巻き

正月によく新巻きが、本家に有り、ますよ、ね、そのまま、焼いたり、鍋にしたり、するの、も、良、い、です、が、ち、ま、よ、と、変、わ、る、た、料、理、を、二、品、せ、び、試、し、て、下、さ、い、。

マリネ

まず、新巻きを、三枚におろして、節にします。皮をひいて、ムロ大の薄切りにして、下さい、酢、80、に対して、昆布だし、150、砂糖、80、の、薄、口、し、ら、ゆ、少、量、ま、か、の、つ、め、を、入、れ、て、さ、つ、と、沸、か、し、て、冷、ま、し、て、下、さ、い、この甘酢に、新巻きを、一晩漬けます。

たまねぎ

たまねぎ、にんじん、と、も、に、薄、切、り、に、し、て、塩、か、も、み、水、で、さ、ら、し、し、ぼ、り、新巻きと、漬、け、ま、す、好、み、で、レ、モ、ニ、マ、ヨ、ネ、ズ、で、ど、う、ぞ、。

揚げ

三枚におろして、新巻きを、ムロ大の、ぶつ、切、り、に、し、ま、す、大根も、乱、切、り、に、し、て、天日、で、半、日、ほ、び、干、し、レ、キ、ヤ、バ、ツ、は、ざ、く、切、り、に、ん、じ、ん、は、4、cm、位、の、干、切、り、に、以、上、の、材、料、と、た、ね、を、扱、い、た、赤、と、う、が、ら、し、干、切、り、の、昆、布、を、混、せ、材、料、約、2、倍、に、対、し、て、糠、を、こ、か、ツ、ア、ー、塩、大、さ、じ、8、の、割、合、で、加、え、て、よ、く、混、せ、合、わ、せ、ま、す、さ、つ、と、の、軽、石、を、し、1、0、日、か、ら、一、か、月、く、ら、い、漬、け、る、と、食、べ、頃、で、す、冷、蔵、庫、で、冷、た、く、冷、や、し、て、置、置、と、お、新、巻、き、を、変、わ、り、で、さ、つ、と、は、り、頂、け、ま、す、も、ち、う、ろ、酒、の、肴、に、最、高、で、す、料、ぶ、り、に、た、つ、ぷ、り、盛、え、

旬魚赤鯮

あかむつむつに似て、目か、オ、を、帯、び、て、い、る、の、で、二、の、名、か、あ、る、が、ま、た、く、別、種、の、魚、で、口、中、が、黒、い、の、で、北、の、地、方、で、は、の、と、ご、う、と、呼、ば、れ、て、い、ま、す、新、潟、石、川、は、ど、こ、で、は、な、じ、み、の、魚、で、す、が、関、東、で、は、市、場、の、八、割、量、の、少、な、魚、で、す、冬、は、脂、が、の、り、大、変、美、味、は、白、身、魚、煮、け、塩、焼、と、も、に、横、綱、で、

鮭刺身 2000円
唐揚げ 200円

生肝刺身 900円
鍋 2500円

甘鯛刺身 200円
かぶり蒸し 1500円

油鯛場蟹刺身 各2560円

鍋がにすき 2800円

さんざ煮子 3200円

響生牡蠣焼 200円

鱈白子鍋 2000円
ゆは巻 1200円

法膳刺身 1200円
ばら寿司 1500円

酒車海老 刺身 塩焼 天ぷら 500円

大とろあぶり焼 2000円

活魚鮮皮はぎ 3500円

真鯛めじな 2800円

鮎刺身あぶり 各5200円

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。
(小宴会 鍋料理 1-25000円より 要予約)

生酒・吟醸・大吟醸・三種類。
古酒・吟醸・あらはし。

美西の卓活魚料理
海鮮山鮮
川崎市中原区市坪152
044(433)4111
調理店 渡辺栄治

http://www.2p.meshnet.or.jp/~marcy/umiyama/index.html