海鮮山鮮

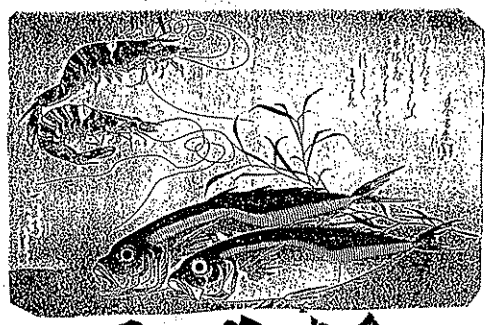
海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から

選りすぐった地酒で楽しむ店。夏の珍味彩々

小宴会 4000円より

承ります。



鮎料理（あゆ）

塩焼 刺身 各七五〇円

天婦羅 雑炊 姿寿司 各九〇〇円

湯引き 梅肉 一三〇〇円

鱧（はも）ちり

鱧（すずき）活メ

あらい

ぽん酢 九〇〇円

美酒の卓 活魚・割烹

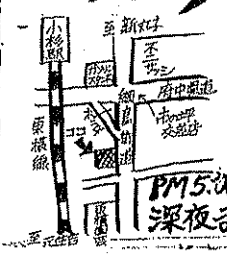
海鮮山鮮

川崎市中原区市ノ坪152

☎044(433)4111

PM5:30～深夜まで

調理店主 渡辺栄治



文月夏の宴

六五〇〇円

一先付
長芋そうめん
冬瓜葛菜、巻海老
美味酢、山椒、

一前菜
南瓜豆腐 ふぼうあん
絹かつぎ（石川小芋）

一造り割鮮
伊勢海老酢橘あらい
石鯛活造り赤貝
鮑 鯖 活蝦 海うに
鱧湯びき、紅葉、
紅葉卸し割ポン酢
山椒、土佐醤油 麦いろう

一焼物
鰆奉書焼
麦酢、酢取り茗荷

一揚物
穴子巻き揚 あすぱら
小柱かき揚 くし形レモン
素塩

一食事
鯉手こね寿司 鯵ぼてら
漬物 吸物

文月七月夏の珍味を海鮮山鮮で

夏がき

岩牡蠣

秋田象潟産（きさかた）

九〇〇円～一三〇〇円

寒い時期が旬の養殖かきに対し、このかきは、外洋の岩礁についているものを漁師さんが水深七m～八m潜っていき手カギで岩礁からはぎ獲る。七月日が解禁で八月いっぱいまで一人二ケ月の間、八〇〇個まで獲る事が許されています

天然の夏がきは貝柱が太く貝のひもの部分もコリコリと歯ごたえとも良くて味も冬の養殖ものと比べると濃厚でカキ好きにはたまらない、お味です

夏がキを食べずにカキを語るなかれと私は言いたい。

個人的には酸味があって切れの良い赤磐雄町とゆう岡山の酒と合わせたい。舌の上で磯の香りが口いっぱいに広がる。海のミルクと呼ばれる豊かな栄養たっぷりなカキ、そこに赤磐雄町をグビリとやる芳醇な出会いが生まれる旨い！！美味すぎる

ぜひみなさんも試してみてください。ウーン（我ながら）サイコーの組み合わせ、大ホームランです。

岡山酒一筋

純米大吟醸

赤磐雄町（あかいわおまち）

七五〇円

まぼろしの米赤磐雄町使用利守酒造

精米歩合35%～40%

酸度1.5 日本酒度+4

蓴菜（じゅんさい）

（スイレン科）六〇〇円

冷たい土佐酢で歯ざわりとのどごしを味わっていただきたい。

秋田縄文能代

（生酒）純米吟醸 能代（のしろ）

喜久水酒造

夏の涼味あふれる料理といえば新じゅんさい。つるりとしたのどごしがさわやか。味というよりは感触を楽しむ素材です。汚染物質が流れこんだり保護管理が十分でないため自生地が少なくなってきているというさびしい状況です。若い葉を（巻いているもの）一つひとつ摘みとって、一番芽～三番芽までであります。ゼリー状の粘液でおおわれた一番芽が最も味が良いとされてます。もちろん当店のは青森～北海道産の一番芽。すきりとした飲み口の能代なんかと合わせたいなあ～どうですか？。

六〇〇円

穴子料理、純米吟醸大吟

白焼 天婦羅 生酒 二十種

六〇〇～

純米酒 無料券

一杯サービス

持参方限り