睦月 平成十年 海山便り No.20 旬魚、旨酒、

前略、呑べえ、喰べえ様。
あけまして、おめでとうございます
昨年は、お世話になりありがとうございます
今年もよろしくお願いします。㊟
正月、どうでしたか、私は13年振りに大晦日、元日を、炬燵の中で迎える事が出来ました(なまこ状態)やっぱ幸福感じますよね、もう、海月(くらげ)状態でした。今年こそは三日酔いともさようなら。さて、平成10年です今年こそは三日酔いなどせずビシッと行きましょうビシッと。嫁さんを大事にし、家族を思いやり、仕事に燃え。ぐちなど、こぼさず欲ばらず腹をたてないで、いつもニコニコとお客様に接っする。そう出来れば店も、もうちょっと、繁盛するんだけどなあ…。さあ今年もがんばりましょう。

旬魚 甘鯛あまだい(ぐじ)

一般に食用とするあまだいには、3種類有りまして最も浅い水深30～100mのところにすむのがしろあまだい次があかあまだい、いちばん深いところにすむのがきあまだいで200m近い深さにすんでいます、いずれも日本の中部以南の砂底に穴を掘ってすむ習性をもち、おもしろいのは、若魚には雌が多く大きくなるにつれて雄がふえていきます上物で扱われる大型のものはすべて雄ばかりです。あまだいの身は、名の通り白身でやわらかく甘みがあって非常に美味。京都では昔から福井県の若狭のひと塩ものがよいとされ(身がやわらかいので若狭から京へ着く間にちょうど良い身締りになった)京料理には欠かすことができない食材です。また、静岡県の興津の生干しも興津だいで有名です。

甘鯛は小型のものは、脂ののりが今ひとつで1kg以上のものが良いのですが魚河岸でK4000～5000円という高級魚なので、1尾売りとはいきませんがひと塩ものを焼いてぬる燗酒できめると絶品です。たまりませんよ。

- 甘鯛 昆布じめ、ひと塩 一二〇〇円
- 甘鯛 かぶら蒸し 一五〇〇円
- 鮟鱇 刺身・唐揚(きも巻き) 各八〇〇円
- 鱈場蟹 刺身 焼 各二五〇〇円
- きんき 塩焼 煮付 各三〇〇〇円
- 磐生牡蠣 生・焼 各七〇〇円
- 白子ぽん酢 800円 ゆば巻き揚 1200円
- 関鯖 刺身 一二〇〇円 ばってら寿司 一五〇〇円
- 活穴子 白焼・天ぷら 各一二〇〇円 刺身(薄造り)
- 活車海老 刺身 焼 揚 各七〇〇円
- 鮪大とろ あぶり焼 二〇〇〇円 にぎり寿司 二五〇〇円
- えぞぼら貝 刺身 つぼ焼 各一二〇〇円
- 生うに丼 2500円 鮪鉄火丼 2500円
- 穴子寿司 1500円 はらこめし 900円
- 海老芋揚煮 500円 天寿かぶら 450円
- 鍋料理各種、土びん蒸し
- 珍味 色々 有〼。

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。

新酒 入荷中

純米吟醸大吟 生酒
- 神力 酒一筋 田酒
- 亀の尾 天狗舞 山鶴
- くどき上手 満寿泉 ヘト!
- 菊姫 諏訪泉 萬寿鏡
- 浦霞 霧の塔 能代
- 伝心 手取川 富久長
- 梵 府中誉 米百俵
- 花垣 九代目 えびす 櫂生

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
調理店主 渡辺栄治

旬の料理小宴会 5000円より承ります要予約。