

# 如月 平成十年の旬魚

前略、各兵衛、喰兵衛様。

毎日寒いですがねでもこの寒さも峠を越えたようです。冬の魚珍味も旨みのピークを迎えました。そして、少しづつ春の息吹を感じる魚、山菜も出始めました。

酒蔵のみなさんも仕込みで一番忙しい時期でもあります。各蔵元さんの新酒も出始め店のお酒の冷蔵庫もにぎやかです。歩の毛新酒のフレイシな香味若々しい粒の香りを山菜の香りと合わせて楽しんでほしいのです。よく料理とワインの相性の話を聞きますが、日本酒と料理はどうでしょうか。刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法があり、焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

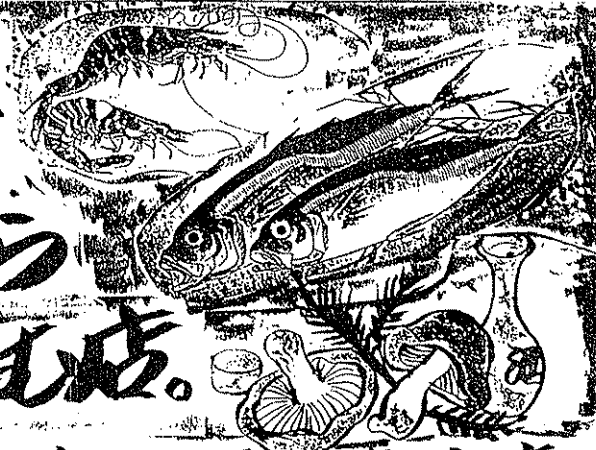
刺身に日本酒は合うのでしょうか？和食には焼・揚・蒸・生色々調理の方法か

オイルマイエはお酒は有りません脂の強い肴には濃醇な旨味の濃い酒を、淡泊な自身の刺身などには、淡麗な軽い口当たりの酒を、と思いがちですが、お酒によれば生臭い面が出てしまったり、脂が口中にまわりつくようなミスマッチをしてしまう事があります。燗酒にしますと割合に良い場合があります。吟醸酒にも同じ事が言えます。吟醸香の強い生酒には肴も選ばなければならぬ、と思えます。舌の味覚を最大限に働かせて自分なりに肴と酒の相性を確かめていくのです。また、漠然と吟醸酒をハイクイと飲むのも楽しいものですが、私はこのタイプです。美味しい吟醸酒が様々な顔で肴との出会いを待っています。新しい味覚の発見者はあなた自身です。耳で聞いたり本で見たりではありません。自分自身の口の中で舌で感じるのです。さあ今夜は酒の肴を選びますか？それとも肴の酒ですか？

その名は濃味すべき美味は魚とでもゆづりよな意で肉は自身で透明感があり、自身のわりに脂が乗っていて関西方面ではあぶらこあぶらめなどと呼ばれます。愛媛の方面ではもみたねを言う金まではたいて買わぬ魚というたこえで、もみたねうないなんで言われてます。それほど美味で旨、魚です。皮目を焼いたお造り、塩焼、唐揚げお焼旨い。

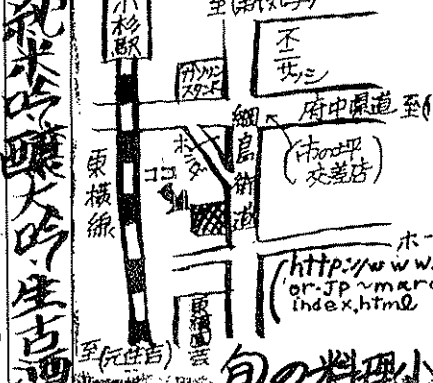
旬魚 愛魚女

旬魚 愛魚女



## 海、山、野、川の恵み 旬の素材を、日本全国から 盛り込んだ地酒で楽しむ店。

美酒の卓 魚割烹 海鮮山鮮  
川崎市中原区南坪152  
TEL (433) 4111  
調理店 海辺栄治  
旬の料理小宴 5000円(お刺身要予約)



新酒	花桓	林	伝心	浦霞	菊姫	とんぼ	魯の尾	神力	純米吟醸大吟生古酒
入荷中	九代目	府中誉	手取川	雲霧塔	諏訪泉	満寿泉	天狗舞	酒(筋)	田酒
	米百俵	米百俵	富久長	能代	萬寿鏡	ハト	山鶴		

鮎あいなめ並刺身唐揚各120

甘鯛あまだい刺身120  
押し寿司150

関鯖せきさば刺身120  
はこしら寿司150

鮎かます棒寿司100  
塩焼120

目張めはる塩焼180  
煮つけ各

活穴子いきこ白焼刺身120  
天ぷら各

鱈白子たらこ生焼80  
ゆほ巻唐揚120

針魚さより刺身80  
押し寿司100

春は貝が旨い!!

本おろし貝1400

北寄貝1100

えぞほら貝1300

平貝1200

地蛤焼500

小柱ミツ葉巻唐揚900

生う北海道七のに生焼各1500

大どろ極上インド焼2000

生酢(赤)600  
あ人肝900

天然天然活魚ニ、四名で料理彩々。

せいせい4500  
鮎あいなめ600

鮎あいなめ鬼笠子6500

車海老かまこ刺身塩焼600  
天ぷら各

山菜天婦羅盛り

松の芽・露のり900

山活山活拙のり

炊き合わせ  
京芋・京人参900  
菜花・車海老

生(生)北海道蛸刺身唐揚各700

鮎鉄火并2500

生う生うに并2500

海鮮山鮮并2500

活穴子天并1500

すいとん1500

中どろ上巻り寿司巻2000

茶漬茶漬各種

平成十年二月十四日

美酒の卓  
海鮮山鮮