

卯月 平成十年 No. 22

桜人春爛漫

前略のん兵衛、ん兵衛様。春です、桜も満開です。辰分はもう、へらへらぼんぼん状態です。

先日、近くの公園のはじっこで、夜桜の花見を飲りました。焼鳥を里まで焼いて、おととささぎえ(ニホリンのCSO)もお出まして、宮腰新鴻バーニョンドリーム豚汁も大鍋で煮て、山菜弁当付き、飲み放題(朝まで)には、帰ろうね宴を名で始めたのです。

ですが、酔いを少しケチったもので、酒を安めの物にしてしまったため、悪酔いしてしまいました。私の体は舌は、こんなんにも酔って、なすってしまったのか、昔は酒ならなんでもコイだったのに、二日酔いのない吟醸酒に、今さらながら敬服してしまいました。酒はケチたらいかぬ。

旬魚の水それ穴子の稚魚

あなこの稚魚は、白く煮え通し、平たい体で、5cmほどで生臭みはまったくなく、つるつるとしたのと、ごしのよさが身の上です。冬から早春にかけて、沿岸近くを移動しているのを捕獲するのですが、詳しい生態は良く分かりませんが、詳しい、高知と岡山の郷土料理です。高知と岡山の郷土料理です。

旬魚の水それ穴子の稚魚

海で冬を過したあゆの稚魚は、4月頃6.7cmになって生まれ、6月頃からそれまでの肉食をやめて岩についた藻を食べて育ち、うになり、その頃が塩焼あゆの旬の始まりというわけですが、この時期に市場に小あゆが並びます。このあゆは琵琶湖産です。環境やえとのなる藻類の少ないことから、成魚でも6.7cm止まりまでしか育ちません。

でも琵琶湖のあゆは一般の河川に物すと普通通のあゆと同じ大きさには育ち、養食用、各地の放流用として重要なた資源となっています。磯辺揚げや筒といかた串にして、木の芥味噌田楽にして頂きます。

旬魚の水それ穴子の稚魚

旬魚稚魚(小あゆ)

海で冬を過したあゆの稚魚は、4月頃6.7cmになって生まれ、6月頃からそれまでの肉食をやめて岩についた藻を食べて育ち、うになり、その頃が塩焼あゆの旬の始まりというわけですが、この時期に市場に小あゆが並びます。このあゆは琵琶湖産です。環境やえとのなる藻類の少ないことから、成魚でも6.7cm止まりまでしか育ちません。

旬菜蚕豆、空豆、うらまめ

他の豆類と違って空に向かそやをつけるので、この名がのります。また、臭いの形が蚕に似ているところから蚕豆と読ませたりします。原産地は遠くアメリカの北アフリカで栽培の歴史は古く古代のエジプトやギリシャの遺跡から発掘されて、るほどで、日本でも8世紀に試作の記録が残ります。若さやのものは、ビタミンCを多く含み、ビタミンB₂、カルシウム、栄養価の高く、食品です。早春に鹿児島から始まり、西南、暖地から、だんだん北上して、7月頃の宮城の出荷が最終です。海山ではさやから出してゆで、美味いので、合め煮にしています。

白魚 1000円
稚魚料理 1000円

水それ 500円

大の 500円

刺身 100円

刺身 1200円

刺身 1500円

刺身 1500円

刺身 450円

刺身 500円

刺身 1200円

刺身 600円

刺身 900円

刺身 800円

刺身 120円

刺身 500円

刺身 450円

刺身 350円

刺身 100円

刺身 700円

刺身 450円

刺身 350円

刺身 100円

刺身 100円

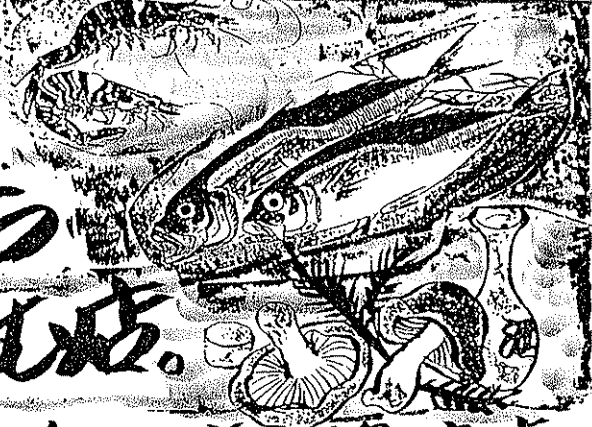
刺身 100円

刺身 100円

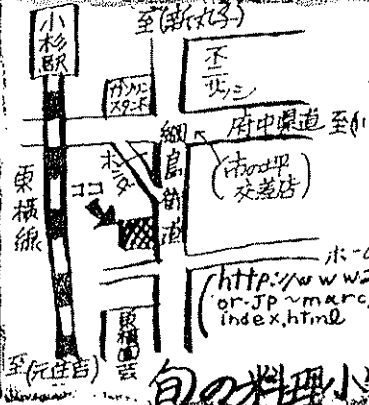
海山野川の恵み

旬の素材を、日本全国から

選り取り、水地酒で楽しむ。



新酒	花桓	梵	伝心	津霞	菊姫	以上	鳥の尾	神力	紀米吟醸	小杉
入荷	九代目	渡舟	手取川	霧塔	諏訪泉	満寿泉	天狗舞	酒(筋)	吟醸	東横
中	米百俵	富久長	能代	萬寿鏡	ハト!	山鶴	田酒	生古酒	至(新)	至(新)
限										
定										
品										
彩										
々										



美西の卓 活魚 割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区市坪152
TEL (033) 4111
調理店主 濱辺栄治
旬の料理小宴会 5000円(お) 承ります(要予約)

卯月将人者惜六頃

煎菜

煎菜和天香豆食者 白酒 貝菜 葱
旬木菜 嚼和 海菜 薯 貝菜

燒物 丸魚 煎魚 煎魚

丸菜 煎卷
煎魚 煎魚

瑞物 小餅 煎魚

煎魚 煎魚
二叶 美味汁

煎餅

煎餅 煎魚 煎魚 煎魚
煎餅 煎魚 煎魚 煎魚

食事 煎魚 煎魚 煎魚

煎魚 煎魚 煎魚
煎魚 煎魚 煎魚

汁 蛤 煎魚

煎魚 煎魚 煎魚
煎魚 煎魚 煎魚

香物 煎魚

煎魚 煎魚
煎魚 煎魚

以上500P料理予約至付寸。