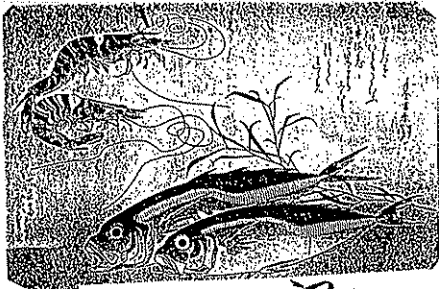
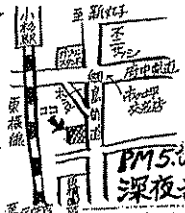


海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み
旬の素材を、日本全国から



選りすぐれた地酒を、初秋の宴500円
承ります。



美酒の卓
海鮮山鮮
川崎市中原区南坪152
044(433)4111
PM5:00~深夜まで
調理店主 遊辺 栄治

早いもので暦の上ではもう秋です
夏バテしてませんか、元気で飲んで
ますか、海鮮山鮮では夏の名残
り肴と秋の始まり料理でもう
衣替が少しづつ進んでいます、暑い
酒肴を揃えて待つてます。(東)

名残り、幸

夏がき
岩牡蠣 1200円

すずき
鱈あらわい 900円

はも
鱈ちり 1200円

じゃんさい
蓴菜酢物 600円

とうがん
冬瓜海老 500円

かぼちゃ
南瓜豆腐 450円

ちりめん
鱈柳川鍋 700円

ちりめん
蝦姑天婦羅 250円

まだ食ってない人ももう
一度食っておこうと
いう人もお早めに。

葉月から長月へ

秋刀魚
と書いて読ませるのはその姿形
と季節を実にふたりと表現したあて
字で、言い得て妙、というほかはないけど、

利身 800円
さんまとは、もともとはわんますなわち天
きは群れという意味の、天と魚を意味する
まとを結びつけた群魚の事だそうです。

ぼろり 900円
（秋後にたまにあ）今の時期北海道から南下
して三陸と房総へと漁が続きます。もう、
さんまと言っはかれ4年もの30cmを越えた
ものは今が、一番旨い。利身にほろりさんまは
また少し高けと脂の乗りもサッコーまあ、
食ってみて下さい。

もどろり
今こそ二年中、手に入るかも、だけと初夏と自慢の
鮮やかな赤身のおどろりしたもので、これからの脂
かのたこりとした、いゆる下りかきとは、利身
ただまにしても生食には、バツグンの旨さ。黒潮の
て回遊するから、おぼろり、2月に鹿児島島沖を通り、
土佐沖、紀州沖と北上を続けて、4、5月に東京湾、
相模湾、おんべん北として北海道から、Uターンしてくる、
もどろりが、おぼろり、脂ののけ、帰ってきた、なあとほめ
微菜も、うかがって食ってあげましょう。

刺身 900円
手ね 1200円
焼きたけ 200円
天婦羅 各
松茸 天婦羅 各
天婦羅 各
天婦羅 各

料理 一雑炊 一言
純米大吟醸生酒
二種六〇〇
三、五、樽生
ビールあり
酒料
米
純一