

前略各へえ、喰べえ様。
 春です、梅人喜ぶの季節到来。花見にやあ、日本酒ですよ。生酒のしほりたてやあらばしりり、コップ酒をカいとあおれば、薄じろの梅の香り、外で飲る夜梅宴会は日本人で良かった。日本酒飲みで本ト良かったと感じる。ニッポロ、チャチャの世帯です。ワインにフランスパンじゃねえぞ。毎年夜な夜な、花見酒スキです。隊が結成され、海鮮山鮮の近くの公園で開催する花見も、アップして楽しんで、年間行事のひとつです。
 3月の始め、石川県へ、蔵見学に行き来しました。日一蔵という余裕で天狗舞、菊姫、手取りの三蔵を見させて頂きました。吟醸バリの三蔵は、それぞれ個性の違う

味ですが、旨い酒を醸す造りだす、辰持ちや、次女勢がそのまま銘柄の味酒の味になって、この私個人の心の琴線と重なり、帰ってきた今も、ラベルの向う側の景色が酒を飲む度、グラスの中に映り、声が聞こえてくるのです。天狗舞、車外、一蔵さん、菊姫、村本さん、松本杜氏、手取り吉田社長、忙い中、ありがとうございます。これから、も、旨有に魂の旨酒、店のお客様と、刺かせて頂きます。酒友、中川君のホームページで蔵見学の語が見れます。www.biglobe.ne.jp/marcy/index.htm

事ですが、この貝の殻の内側は、桜色をしています。そして、梅の花の散る頃になると、生とり貝も市場から、少しづつ消えていくのです。シヤキシヤキとした歯応えと、薄蜜の甘味、古酒を含んだ時の様な芳醇な香り、サッとゆでて、も、火であぶり焼にしても、旨い。合わせる酒は、分かりますよ。ね、店でお待ちしています。

旬菜わらび蕨、糸シ
 春の味覚を代表する山菜です。平安時代から食用として利用されてきたそう。こぶし状に巻き込んだ新芽を、灰あくをして、あくを抜き、薄出しを合ませ、料理に使います。特有のぬめりさ、ほりしたやさしい香りと、苦み生、のしほりたてであらば、じりとよく合います。アスパラギン、グルタミン酸を含み、利尿効果があります。

旨い天狗舞、対味吟香

海山料理

- 先付のれぞれ** 土佐酢、青のり、蜜餞
- 前菜** 白魚、卵豆腐、針魚、たけのこ、味噌、黒焼、旨味、旨味、旨味、旨味、旨味
- 焼物** 鯖、紅雄、河油、梅漬、花山菜、旨酢、目張、巻、織、包、み
- 揚物** 梅、海老、真薯、鴨、葱、巻、素塩、酢、多、揚、物
- 刺鮮** 初鱈、生鰻、鳥賊、赤鯉、山葵、大、刺、鮮
- 肴** 浅、刺、炒、美、込、汁、三、葉、美、酒、の、卓、海、鮮、山、鮮
- 汁** 山、菜、活、美、酒、の、卓、海、鮮、山、鮮

3月22日、日本陰暦、月餅人盃の40回目を、行ないました。蔵見学の熱気も、冷めやらぬ、内の天狗舞特集です。一蔵さんから山麩吟醸の生原酒を送って頂き、皆、個人々々の天狗舞の旨さを認識したようでした。山純吟生の刺身との、パラサイト的な相性の良さは、古福旨福の絶品だった事、生とり貝と古古吟の対決も相当、楽しめたと、思います。

海山、野川の恵み



旬の素材を、日本全国から、選り取り、水地酒で楽しむ店。

美酒の卓、海鮮山鮮、川崎市中原区南坪152、044(433)4111

www.biglobe.ne.jp/marcy/index.html

調理店主、務、記、録、承、れ、ま、す。

神力	能代	伝心	上手	田酒	天狗舞	越前	純米吟醸	小形
山鶴	萬寿鏡	手取川	満寿泉	花垣	菊姫	吟醸	古酒	東横線
出羽	亀の翁	渡舟	浦霞	富久長	酒一筋	酒一筋	酒一筋	東横線

卯月旨魚旬菜

春車子 子持ち 700
にぎり寿司

初老の岩牡蠣 いわがき 1000

地蛤 はまぐし 豆腐旨出 700
にぎり寿司

平貝 たいらがい うにのせ焼 900
苺はさみ揚

出殻とり貝 600 春は貝が
旨い!! 刺身

桑州立貝 800 あぶり焼
寿司お好み
仕たい。

春小柱 しんすまの 天豆旨 700
かき揚

活白魚踊り喰い 800

皮はき 肝じょうゆり名浅肴 1200 最終
旨魚

初鯉 めカツオは脂がのります。 刺身 700
午のぬ寿司 1200

目張 めはり 五色あんかけ 900
木の茸味噌焼

針魚 さよ 菜の花和え 700
押し寿司

墨烏賊 すみいか 刺身 700
天ぷら

太アア魚 たかうお あぶり寿司 700
腹上塩焼

鯖 さば 巻織焼 700
煮おろし

活穴子 あなこ 白焼・湯引き 1000
寿司・天婦羅

活車海老おとり 500

活鮎並お造り 500

他活魚入荷時。

山菜天婦羅羅盛り食

竹筒 たけぶ 鴨狭み焼 900
炊き合せ 800

蕨 わらび 東寺揚 800 和え

天豆とうふ そらまめ すり潰した 500
豆を寄せた

風呂吹き大根 ふろふき 浅焼 800
木の葉巻

他珍味彩り

お茶の茶漬各種。