

長月 1996 No.4 港山侍

夜が少しすすつ長くなる月。
食欲の秋といふものがどどん
出てくる秋。各兵衛、食兵衛
差に今月は、何を食わせようか
ウーーム……。 ウーーム……。 (菜)

秋鮭

海でこゝ5年かかて
成長し秋になると産
卵のため川をのぼり
銀灰色のた体には婚姻色が出始め、
黒黄、桃色の混じった雲状紋が見える。
これを、ブナ化するといい、それ以前の銀色
に輝くものを銀毛と呼ぶ。秋にとれる魚
を、あきおじと呼ぶが特に秋口に沖どり
した銀毛は、美味しい。

(人工ふ化放流) 9、12月に川にのりした
親どけから成熟卵(雌一尾で約5000粒)
を採卵し精子をわけて混ぜ、給水すると
受精が行なわれる。これをこの水で流した
ふ化槽に収容すると約2か月後ふ化し、
約50日後稚魚となり遊泳する。飼育池
で4、5cmの丈夫な稚魚に育て、3、4月
に河川に放流する。昭和40年代に、このの
り放流が近年の秋鮭の味を決定づけた。

秋鮭洋風焼

玉子の素、松茸、銀杏
使いら漬。 九日丹
梵の言平と名付せた一品。

白子天婦羅

生いくら 玉子 六日丹

菊花献珍焼

玉子巻、織人參、きんぎょ
ごぼう、紫菜、 九日丹

初立長芋オムレツ

オリブオイル、刻み梅、浅月
マスタードソース、 二日丹

火取唐墨石巻

珍珠の玉、天物の生、 二日丹

菊とろろ飯

こはだ 秋の新子
寿司 700円 酢物 600円

鮭しめぎ

(地子、簡とぼ)
八荷時共に 三日丹

鯉かつま

刺身、たたき 九日丹

手ごろ寿司

二日丹

秋魚

ぼそら寿司 九日丹

穴子巻毛

蒸し 二日丹

えさほら負

刺身、つぼ焼 二日丹

生うに、北蒲道 二日丹



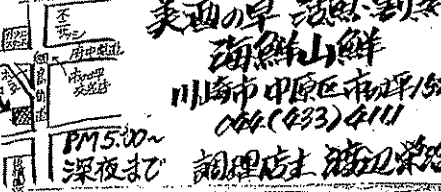
海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み
旬の素材を、日本全国から

選り取り、地酒を禁はら。秋の宴 5000円
より承ります。 4名~10名様。



美酒の卓、活魚、刺身、
海鮮山鮮
川崎市中原区南平152
066-(433)4111
PM5:00~深夜まで
調理店主 濱田 菜穂



松茸焼

天婦羅 900
土碗蒸し 1200
糍炊 1200円
吸いもの 700円

菊酒一杯サセ

(純米酒) 券一枚に限り、9月末日まで