

海山便り 抄春香月 1640

前略、春へえ、喰兵衛様、日本列島丸ごと寒波の襲来で低温醗酵を命とする吟醸酒には寒かった分暖冬より旨い美酒が生まれる事を大期待しています。低温で苛められた米の涙が美酒になる。なぐて事を聞いた覚えがあります。早く春が来ないかと梅の枝先を眺める今日。この頃です。桜満開 美酒満面

旬有旨油彩々考

九州佐賀の玉島川から早春を告げる白魚が入荷してきます。活ける踊り、で勤めて、ますが皆様可哀相とか、下手物喰いという見方であまり食指が動かないようです。三葉と玉子とじなどの火を入れた料理を好みます。長持ちも分ります。か活魚でないと商品価値の低い小魚ですから海水と酸素を入れた袋ごと遠く海山の水槽まで運ば

料理語言由来身近編

針魚 も春告魚 軽く昆布で締めの特有の甘い香りはさよりが一番上品でしょう。細体には合わず、ツナリとした歯応えに舌も思わず喜びます。後からわきたつ昆布の旨味が余韻を留めます。太平洋海の無加圧、清毒泉の大吟生酒と肴の組み合わせ、あーもうタマラン飲み行こーと。

金平牛蒡 江戸初期に流行した「金平浄瑠璃」の主人公 坂田金平(借金時の子)は剛勇とそれ、そこから強くて丈夫なものに金平の名がつけられた。かたして濃精作用のある牛蒡をとり、と辛く料理したことが強さに通じるとして名づけられました。私の息も金平、刺身 生の魚肉を食べよ、大きめに表わすためにその魚の鱗を飾り、のようにならしました。関西ではさしみ、の語感を含み、おつくり、造身、などの言葉が用いられます。

来て来た白魚の気持ちも思、うと寂しい気持ちもします。白魚と所謂、いづらおはまたく別の魚です。白魚はハセ科の仲間、活きている状態では透き通った体に赤い筋と黒い斑点が体側に成る魚なんです。産卵期の今群れをなして川をのぼります。北陸、山陰、瀬戸内では、いさささいさだ、三重、和歌山、広島などは、しづか、あと呼びはれています。活魚を黄身、ほん酢で、おあかて頂きます。最後の供養に新酒のあらは、いづらのグラスに、タイピング、というの、鯛、か魚、います。甘苦みか酒の旨いとも、にあなたを早春の川岸の詩情、たすねる風流人へと誘います。山菜も始まりました。梅の、草蘇鉄、独活、苧露の、蕪、蕨、苦、味は、天婦羅にして、活、性、に、酒、で、ゴクリ、最高、の、取、合、わ、せ、で、す、よ、ね、山、菜、に、は、滋、養、強、壯、健、胃、整、腸、糖、尿、病、

男誅でござる!

「飲まざ、日本酒」い、企画、で、した。日本酒をこれだけ取り上げ、て、く、れ、た、事、に、拍、手、喝、采、で、す。が、無、濾、過、生、原、酒、は、油、の、強、い、料、理、に、も、味、の、濃、い、料、理、に、も、対、応、で、き、ま、す。こ、こ、ま、で、は、い、ん、ま、と、い、う、感、じ、で、し、た、が、淡、い、味、の、料、理、や、豆、腐、ま、し、て、や、織、細、な、白、身、の、刺、身、な、ど、は、酒、の、風、味、の、ほ、う、が、強、さ、で、は、ラ、ン、ス、な、興、く、な、っ、て、し、ま、う、の、た、。な、ん、て、い、い、切、り、て、し、ま、っ、て、い、る、の、だ、。無、濾、過、生、原、酒、は、赤、ワ、イ、ン、じ、ゃ、ね、ど、で、寿、司、屋、の、ガ、リ、と、も、違、つ、か、よ、う、ほ、と、強、く、感、じ、た、の、だ、う、つ、か、春、の、生、原、酒、は、白、身、の、刺、身、と、だ、っ、て、ほ、ん、酢、の、橋、渡、し、で、旨、福、な、の、で、す。家、庭、の、出、来、合、の、ほ、ん、酢、で、も、ス、タ、チ、ヤ、レ、モ、ン、の、フ、レ、ッ、シ、ョ、は、酸、味、を、加、え、れ、ば、無、濾、過、生、原、酒、と、は、ツ、タ、三、の、の、で、す。新、酒、の、楽、し、み、は、季、節、の、肴、の、相、性、な、の、で、す。山、菜、の、苦、み、や、渋、味、筋、な、ど、の、え、び、磯、の、白、身、の、香、り、と、今、ど、し、か、味、わ、え、な、い、取、り、合、わ、せ、を、雑、味、と、呼、び、ま、す。あ、な、た、自、身、の、口、の、中、で、楽、し、ん、で、ま、す。

神経痛に効果が有り各種ビタミンも多量含まれています。美味しく食べて吞んで体に良いというの、は、旬、よ、り、で、す。海、の、水、も、ぬ、る、む、と、磯、魚、も、活、発、に、な、り、目、張、鮎、並、な、ど、春、告、魚、と、呼、び、は、れ、脂、が、乗、り、旨、い、で、す。活、の、刺、身、並、を、三、枚、に、あ、ろ、し、皮、目、を、強、火、で、あ、ぶ、り、刺、身、に、し、ま、す。と、白、身、の、旨、さ、と、こ、も、に、油、が、入、り、は、れ、る、旨、味、も、良、く、わ、かり、山、菜、純、米、原、酒、が、当、然、飲、み、た、く、な、り、磯、魚、特、有、の、脂、の、香、り、と、山、菜、産、原、酒、の、酸、味、が、も、の、見、事、に、あ、な、た、の、口、の、中、を、幸、福、に、す、る、の、で、す。パ、ラ、ラ、磯、の、貝、達、も、春、は、旨、く、な、り、ま、す。国、産、の、地、産、の、大、き、い、も、の、を、最、初、か、ら、二、割、り、に、し、旨、み、が、こ、ぼ、れ、ぬ、よ、う、細、い、上、で、焼、き、土、佐、醬、油、を、タ、ラ、リ、磯、の、香、り、と、醬、油、の、香、り、は、と、夜、は、ま、た、冷、え、る、の、で、熟、成、酒、の、旨、燗、で、ハ、ッ、フ、ゴ、ゴ、リ、は、も、う、ま、っ、た、こ、こ、た、え、ら、れ、な、い、世、界、で、す。鰯、の、肝、焼、や、平、貝、の、あ、ぶ、り、焼、も、し、かり、鰯、の、肝、焼、な、ん、ぞ、あ、あ、た、燗、酒、は、手、酌、で、い、い、の、よ、う、で、ハ、ッ、フ、ゴ、ゴ、リ、で、な、感、じ、て、あ、あ、生、唾、ナ、マ、ツ、バ、

海山野川の恵み

旬の素材を日本全国から

選り取った地酒を楽しまね。

清泉水	神力	萬壽鏡	大平海	渡舟
浦霞	山鶴	神代	富長	日高
能代	川	手取川	花垣	南部
上	手取川	花垣	美	美
天狗舞	美	美	美	美
林	菊	菊	菊	菊
林	菊	菊	菊	菊

美西の卓 海鮮山鮮

川崎市中原区南坪152

044(433)4111

調理店 海鮮山鮮

コスモ 承ります。

www.jp.biglobe.com

www.jp.vmparc.com

index.html

オシロイ魚旨肴

オシロイ持太
刺身 81600円
つぼ焼 81600円
エスニック焼
かき揚げ

平貝
刺身あぶり 700円
竹筒はきみ揚げ 800円
酒盗焼(生)のせ焼 2000円

活き料理彩々お好み
刺身 4500円
刺身 800円
刺身 1000円
刺身 800円

関釜
刺身 1200円
刺身 1500円

地蛤
土佐醬油焼 600円
磯辺揚げ 700円
茶碗蒸し 800円
筒山菜炊き煮 900円

春帆立
刺身 800円
段焼 800円
洋風仕立 900円
天豆すず

石鯛
磯魚特有の香り生原産 900円
とんかつ 900円
あら潮汁 700円

白魚
踊り食い
玉子じ 各1000円

生鳥貝
刺身 700円
あぶり 700円
天婦羅

活鮎
お造り 3500円
ステーキ 3500円
肝味噌焼 各

針魚
刺身 800円
押寿司 1000円
大きより 昆布じめ
華奢は溶け似合ぬムネ味覚

墨烏賊
刺身 700円
天婦羅 各
いかすみ 700円
いかすみ 700円
ホクラタン 700円
ホクラタン 700円

山菜天婦羅盛り合せ
700円
約の葉、三つ葉のとう山菜

小柱苣苔の葉かき揚げ
800円
車海老入り

春さらた
大根鴨治部者 900円
炊き合わせ

目張
刺身 1700円
煮おろし 1700円
煮汁 1700円
煮汁 1700円
二尾を三種料理で押し寿司(一尾) 塩焼

活鰯
唐揚げ 各700円
焼たれ 220円
穴子の稚魚 土佐酢 500円
玉じめ 700円

活穴子
白焼 1000円
天婦羅 1000円
刺身 1500円
生うに寿司 1500円
天井茶漬各種