

初夏旬菜旨有

活鮎魚せ刺身 1200
あいなめ 以上老の

常磐産旬の白身最高の天然の脂旨!!

鯉刺身 たたき 1000
初わたを4k以上のもの

今年、高値を叩いていますが、女房賃に...

鱈刺身 天婦羅 700
イタキ 初夏旬魚 潮の影響で脂乗ります。

鰯魚塩焼 なめろう
いさぎ 初夏旬魚 潮の影響で脂乗ります。

鰯押し寿司 1000
イタキ 初夏旬魚 潮の影響で脂乗ります。

走り肴

鰯刺身 白焼 各1200
あぢこ(尾200手使用)

山菜天婦羅 700
東北より露地もの季節最終

竹のこ 木の葉おろし 500
香り嬉し新酒にし。

自家製 若竹煮 700
本鰯 鴨と柳川 900

小鰯天婦羅 嬉し新酒でござる
こあゆ

伊勢海老 4000
活いせ 活いせ

岩牡蠣 1500
活いし 天然

天然立刺身 900
オホツより子モウ

生貝 1500
旬の味古酒の味お試しあれ

元ほら貝刺身 200
北海大つ貝

西蟹烏賊刺身 1500
富山天然記念物

活北海刺身 700
洋風刺身

蕨白おろし 2500
特上にぎり寿司

山菜さらた 900
四月28 29 30

旬菜花 500
五月1 2 3 4

TEL 044-433-4111

日本酒 75%以上十六度以上十七度未満
 原材料名 米・米麹

500ml

酒筋 純米大吟醸

海鮮山鮮

備前焼大甕仕込 熟成六年
 一杯1000円
 500ml 本HL4000円

利守酒造株式会社
 岡山県赤磐郡赤坂町西郷部七六一-1
<http://www.sakehiosuji.co.jp>

製造年月 13.11.17

今でこそお酒はホローやステンレスのタンクで造られています。昔は五十年程前まではカメで造られていました。利守酒造では平成七年から備前焼の森陶岳さん作の大カメ(約五〇〇リ)で夢の酒造りをしています。昔造りのカメ仕込みの酒は上質な酸と赤磐雄町米が生み出す旨味。六年の熟成を経た枯れた香りを集める酒になりました。海鮮山鮮でぜひ利守酒造のロマンあふれる一杯を味わってください。

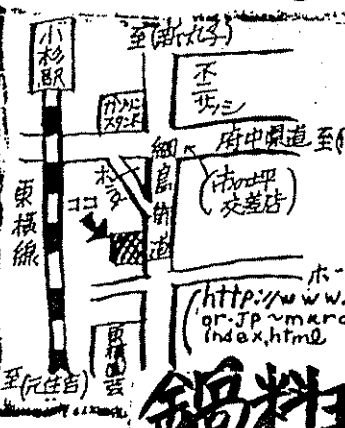
我々海鮮山鮮も七年目を向えました。旨い酒かのみたいラベルの向う側の顔かみたいという思いと、本当の魚貝を造りたい旬の肴で商いがしたい長持ちで頑張って来ました。御存じの方も多々と思いますが店の前の綱島街道の道路拡張という行政の話で今年中にはこの小宇宙ともお別れしなければならぬようです。詳細はまだ決まっています。出来れば又、新しい店舗で旨酒、旨肴の小宇宙をみなさんと創作できれば、何となくこの店はほぼ手造りだったり壁や扉の張り紙や酒ラドしなどを、この店にはほぼ感慨深いのです。かまあしうかな。という事です。あと何ヶ月かの短い期間ですがよろしくお願ひします。新店舗を模索中ですので情報がありましたら重ねてよろしくお願ひします。(米)

海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から
 選り取り、地酒で楽しむ店。



美酒の卓、活魚、割烹、
 海鮮山鮮
 川崎市中原区南坪152
 TEL(433)4111



日高見	衣の園	能代	伝心	くどき	田酒	天狗	越前	純米	小杉
焼酎	山鶴	へト!	萬寿鏡	手取川	満寿泉	舞花垣	梵菊姫	吟醸大吟	東横線
焼酎	山鶴	へト!	萬寿鏡	手取川	満寿泉	舞花垣	梵菊姫	吟醸大吟	至(元百)
生ビール	出羽桜	諏訪泉	魚の翁	渡舟	浦霞	富久長	酒一筋	古酒	至(元百)

調理店主 渡辺栄治
 錫料理コースを約承ります。