

霜降時 海山便りの48

平成十五年

前略香兵衛 食兵衛様。
早いもので、新しい店に拘ってもう一年になります。寒くなってきました。酒は秋あかりのやあろしです。来月になりますと、もう新酒の登場です。熟成酒と生新酒両方味わえる季節到来。酒香がバッチリです。燗酒も越々寒梅、張鶴、海山の三種です。本醸造を用意してあります。店にある酒なんでも燗にします。色々試して楽しんでみて下さい。肴は皮はきもそろそろでかくなってきました。肝もたっぷり入っております。薄造りの身に活肝を包丁でたたきトロリとさせ、土佐醬をたらしめます。これでグツグツ目の純米酒などやります。ともう最高の幸福があなたを包みます。

鯛の白子も出始めです。生でツリとほん酢あぶり焼きは、秋あかりの燗酒とバツグンの愛喝です。大きめの一本釣りきんぎも煮つけ塩焼き共、旨福有です。身全体に脂が乗りトロリと崩れる白身、ひやおろしもクビクビいけます。柳鱈も入荷してきました。腹にはオレシシの濃い卵をかかえています。ひと塩干にした焼物は干物の玉様です。日本酒のお為の肴の中、肴有です。

- 神無月秋の旨肴宴
- 前菜 水産物 鱈魚 鱈魚 鱈魚
- 刺身 皮はき肝あぶり 鱈魚 鱈魚
- 焼物 鯖巻 織焼き 鱈魚
- 揚物 白子 鰻 鰻 鰻
- 酢物 三陸生牡蠣 鱈魚
- 食事 鱈魚 鱈魚 鱈魚

- 海山おまかせ料理お一人前 五品用
- 前菜 四品盛り 一焼肴 一場肴
- 刺身 白魚 鱈魚 鱈魚
- 小鉢 珍味 和え物

旬魚旨肴 鱈魚あんこう

あんこうの仲間には世界に16種以上いるが、一般にあんこうといった場合、ほんあんこうとくつあんこうを指し、市場ではほとんど区別されずに扱われます。海底にじっとしていることが多く、背びれの前部に並ぶとけのうち、釣りさおのような形をした長い棘条を動かして、小魚を誘って食べるといふマンガの世界のような習性をもちます。身は淡泊で海山では肝巻きの刺身をホニ酢で供します。俗に七つ道具と呼ばれるのは、肝臓(肝)、尾びれ(とも)、未熟の卵巣(ぬ)、えら(胃水袋)、白身(肉)、柳肉、皮のことであごに釣をかけたつるし切りという独特の方法でおろします。北海道以南、新潟、常磐あたりから入荷します。北海道物は肝が多きく、くもものだと肝は、くもなんて事になり、グツグツと私を喜ばせ、輪切り大根を下ゆでし、昆布出しで柔らかくゆで、フライパンに油をたらしゆでた大根、蒸して輪切りにした肝をのせ、軽く前フリバター、バルサミコ酢、土佐醤油をミックスし、すり掛け(大根ステーキ)、鱈魚肝のせ、なんてのも、冬の名物メニューであります。

鍋は、七つ道具をそれぞれ下ゆでし、だしに白味噌をとかし白菜、豆腐、きのこなど煮ます。皮のゼラチン、のぷり、白菜、豆、腐、きのこなど煮ます。皮のゼラチン、のぷり、白菜、豆、腐、きのこなど煮ます。皮のゼラチン、のぷり、白菜、豆、腐、きのこなど煮ます。

上は五品用の料理です。11月からは鍋物が入ります。二名からお受け致します。二階座敷は10名様より20名様まで予約承ります。毛蟹、鱈場蟹、伊勢海老、鱈料理など御予算に応じて調理致しますので、お気軽に電話でご相談下さい。11月2日、23日、日曜日通常営業致します。よろしくお願ひします。

海山、野川の恵み 旬の素材を、日本全国から 選りすぐった地酒で楽しむ店。

美西の卓 鱈魚 刺身 海鮮山鮮

川崎市中原区南坪132 (433) 4111

http://www.wap.meshnet.or.jp/~marcy/umi/ya/index.html

親理店主 渡辺栄治

日高見 九代目 魔王	上毛 出羽格 東力士	開運 手取川 志太泉	山鶴 諏訪泉 萬寿鏡	能代 へト! 満寿泉	伝心 渡舟 富久長	花垣 田酒 天狗舞	栂 菊姫 酒一筋
------------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------	----------

霜相月旨肴

活皮はぎ 尾600以上大物
一人前 1500
半身 2800
尾丸 5500

鮓鰯 あんこう
肝巻刺身
大根をき 1000
なまがき 岩手 1/20

甘鯛 あまたい
昆布じめ 1200
押し寿司 1500
養生蒸し 1500

鯖 ⑤さば松輪
しめそば 700
ほつら 1000
寿司 1000

生白子 極上しらこ
生 900
あぶり 1200
ゆは巻き揚 1200

房鯉 千代かつを
刺身 900
たたき 1200
寿司 1200

生牡蠣 かぶと煮
生 1/20
磯辺揚きのあん 800

秋刀魚 さんま
刺身 500
ほめろう 700
ほそら 800
寿司 800

太刀魚 たぢうあ
刺身 700
寿司 600
塩焼き 800

特上寿司 ヒカン
500A
巻寿司 2

鮓鰯 かます特大
刺身 1200

鱈一夜干し焼き さけ
700

生いくら醤油漬 鱈いくら
茶漬 800
いくら生うに 250

柳鰯一夜干し やなぎがれい
うに持ち 1
2200

氷頭なます みず
さけの頭軟骨いくら
500

鮓鰯 くじら
刺身 900
苗揚 900
寿司 1000
ステーキ 1200

松茸 まつたけ
焼き 900
天から 900
秋多 松茸巻 1500

白鳥賊 しろい
刺身 700
天婦羅 450

小柱車海老かき揚 こばしら
800

薩摩辛 さつまいも
500A

床伏煮 とこ
700

きの子天婦羅 舞草湿地、椎茸、干辛、榎茸盛り
700

鮎 あわび
4500
北寄貝 ほっき
特大 1200

生うに 北海道産
つまみ 1200
寿司 800

銀杏塩煎り ぎんぎん
500

鮎 あわび
4500
北寄貝 ほっき
特大 1200