

神無月  
癸卯年  
西山便

前田杏兵衛 食兵衛様  
お久しぶりで御座います。約

お久しぶりで御座ります。約一年ぶりの海山便りです、新しい店に移って二年が経とうとしています。せの中焼酎アーラ、というへんて海山でも芋の魔玉や米のた代目がよく飲まれています。まあ、何の肴でも合うのがひとと思ひますがどうでしょ。焼き鳥や洋風中華アジアンティストなどとは合ひにくいですが、本当の和食刺身焼魚肴めなどには日本酒だと思ひます。季節の旬の肴にはやはり旬の日本酒今秋あがりの酒や、ごわおろしバーバン入荷中であります。昔から春先に出来た酒は夏期の熟成を経て秋口から出荷されるのが最も風味に優れるとわれ春先に火入貯蔵し秋に入つて火を入れず冷やのまま出荷される生詰酒これがひやあらし(冷鉢)です。脂の乗った秋刀魚や、戻り鰯の刺身にやあ誰が何と云おうと、ひやあらしだす大ね、特大の鰯や、鰯のと塩干しの焼物これにやあ山廃純米も、けます、ほど良く焼きあがった干物に酢だちをヤニッといほり綿のような身をパクリ山廃純米今醸ぬる間をチビリ旨福舌幸です。

◎海山おまかせ料理お一人二千円

海山の珍肴美菜  
女菜四占、蟹リ一刺身旬魚四占  
タヌリ・鮭・秋刀魚・苦鰐・金目鯛

物一鳥物（小鉢珍味又は

神無月秋の音有冬の訪れ

氷頭をまく東漁鬼こんぶ焼  
（ホウトウヲマクヒマツウノシキコンブヤク）

さんま  
馬公魚 生エビ  
ヤリイカ  
鰻  
活蛤 捨烏賊 鮭  
シカツ  
ほたて海老 鯛 蝦夷果 鮭  
クラゲ  
大口魚 鯖  
ミヅチ  
えをほら貝  
ミズナラ

揚物真味  
アスペック・小林の里揚素  
味噌  
巻き揚  
銀杏占葉  
美味汁

「醸物二陸生牡蠣おぼれ呑五年  
はも ほのたけ 三ノ葉袖うさぎ。  
」

食事體松茸其類  
一鳥のぬ益々  
美酒の早  
南洋山洋

二名様よりお受け到ります  
二階座敷は10名様より  
20名まで予約承ります  
毛蟹・鯛・鰻・魚場・牡蠣・ふぐ  
伊勢海老・鮭・鮓・鰆・鮑  
など御预算に応じて  
調理到しますのでご長  
軽に電話でご相談下  
さい。

10月10日、日曜日通常  
営業します  
よろしくお願ひます。

まながつおやめだいなどの仲間で、鮮魚として出回る  
ことが多いが、生干しなども市場に並びます。たた、いほ  
だいの名で出回る干物の多くは北アメリカから大量に  
冷凍魚のバター・フィッシュで、みなさんが普通食べて  
いるいほだいは、このバター・フィッシュです。本物のいほだいの  
干物はやや桜色がかり、値もほろかに高いのです。(鮮魚  
で600円)大きいものは30cmくらいにわたるが、市場に出多く  
は15~20cmほど。うろこがはがれやすく、店頭に並ぶときにはほんどうろこが飛び出します。銀灰白色で、頭部  
には黒色の斑紋がありこれが疣鱗(あじのたれた跡)  
に似るため、なまこいほだいになつていわれます。  
また多量の粘液を出すため、鮮度のよ、ものほどぬ  
ぬろして、いふので、本物のいほだいはめらぬと買つとま  
に覚えておきましょう。若魚まではくらげと共に共生してい  
るが成魚になると沿岸の深場にすみます。兵庫、広  
島ではくらげあなて呼ばれて、います。山口、北九州で  
は、しづ関西ではうほせ、関東ではえほだいてすね。  
主産地は瀬戸内海と東三十九海で、底、ひまわりなどて  
漁獲されます。脂のついた白身魚で、海山では、酒、水  
同割に海水程度の塩を入れ、たと昆布を入れて、その中  
に一時間ほど漬け込み一晩風干しにします。  
強火の遠火で焼きあげた本物のいほだいは、香りのよ  
い良さ、繊細な美肴であります。旨酒ひやすうし  
飲みたくなります。ヨ絶対です。

# 海、山、野、川の恵み 旬の素材を、日本全国から 運び込んだ地酒で楽しむ。

美酒の卓 鮮魚割烹  
川崎 海鮮山鮮  
川崎市中原区市坪132  
044(433)4111



花垣	花垣	花垣	花垣
田酒	田酒	田酒	田酒
天狗舞	天狗舞	天狗舞	天狗舞
菊姫	菊姫	菊姫	菊姫
酒一筋	酒一筋	酒一筋	酒一筋
富久長	富久長	富久長	富久長
ヘト！満寿泉	ヘト！満寿泉	ヘト！満寿泉	ヘト！満寿泉
萬寿鏡	萬寿鏡	萬寿鏡	萬寿鏡
萬寿泉	萬寿泉	萬寿泉	萬寿泉
諏訪泉	諏訪泉	諏訪泉	諏訪泉
手取り	手取り	手取り	手取り
東力士	東力士	東力士	東力士
南部美ト	南部美ト	南部美ト	南部美ト
出羽櫻	出羽櫻	出羽櫻	出羽櫻
上手	上手	上手	上手
くわき	くわき	くわき	くわき
高見	高見	高見	高見
日高見	日高見	日高見	日高見
千代の園	千代の園	千代の園	千代の園

神無心月白有  
秋

特大 刺身  
なめうつ  
握寿司 1000円

ひらめ  
な造り  
6000  
松輪  
くば(四)まの

剥身の  
生春子

A vertical calligraphic inscription in large, bold, black characters. The main text reads '吉田屋' (Yoshida-ya) at the top, followed by '半身箭' (Hanmono Yumi) below it. To the left of the main text, there is a smaller inscription '生白手' (Seishiroshu) and 'ほん日本' (Hon Nihon). To the right, there is a date '2000年' (2000) above '箭' (Yumi), and '3000' below '箭'.

スニキ  
手作壽司  
林無味

押寿司  
1200  
白魚  
カワハギ  
青魚  
シママサ  
ウニ  
水菜  
セリ

# 芝居道元

五  
千  
焼  
(200)

大吉  
鹽燒  
蒸仔各3800  
自鍋9  
4500

A vertical sign for a Japanese restaurant. The top half features large, bold characters: '京' (Kyoto) on the left, '持鉢魚' (Hirabachi-ku) in the center, and '居酒屋' (Izakaya) on the right. Below these, there is a detailed illustration of a fish, possibly a salmon or trout, with its scales and fins clearly visible. To the left of the fish, the word '刺身' (Sashimi) is written above 'ステキ' (Steiki). To the right, the character '蒲' (Ku) is written above '揚' (Yaki). The bottom half of the sign features more large characters: '有' (Yau) on the left and '席' (Seki) on the right.

魚  
貝  
あわび  
260g  
ベニシマコ  
1300  
寿司  
1000  
さざえ持

The image shows a vertical calligraphy piece. The main title '北海大つまみ' is written in large, bold, black brush strokes on the left. To its right, the author's name '北山の屋燐' is written in smaller characters. A vertical red seal is positioned at the bottom right of the text area.

天婦羅 800  
モヤシ  
1500

年貢  
と二  
三  
一  
ニ  
レ  
ラ  
の  
七  
焼  
1500  
あ  
刺身  
ぶり  
700  
本  
みる

人情  
力士道  
820

梅販賣者

天婦羅  
700

A vertical calligraphy piece featuring the characters '生牡中華' (Shōmu Chūgoku) in large, bold, black ink strokes. To the right of the main text, smaller characters read '三陸ばまか' (Mutsu Bama-ka). In the bottom right corner, there is a signature '筆風' (Shiboku) and the date '2014年4月' (April 2014).

# 活皮はぎ肝醤油 まもなく入荷です。