

神無月 海山便り No.49

前略 各兵衛 食兵衛様。

お久しぶりで御座います。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います。世の中焼酎ブームというところで海山でも芋の魔王や米の九代目がよく飲まれています。まあ何の肴でも合うのかなと思えますがどうでしょう。焼き鳥や洋風中華やメンチキスなどは合います。本物の日本酒だと思えます。季節の旬の肴にはやはり旬の日本酒。今秋あかりの酒やひやおろしかバンバン入荷中であり。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いわれ春先に火入貯蔵し秋に入ると火を入らず冷やのまま出荷される生詰酒。これがひやおろし(冷卸)です。脂の乗った秋刀魚や戻り鰹の刺身にやあ誰か付と云おうと云やあろしです。特大の鰹や名師のこ塩干しの焼物。これにやあ山産純米をいけます。ほど良く焼きあがった干物に酢だちをヤムとしほり綿のような身をパクリ山産純米吟醸める燗を千切り旨福古幸です。

日海山おまかせ料理お二五〇円

前菜四占盛り 刺身旬魚四占盛り

焼物一揚物 小鉢珍味又は和え物

神無月秋の旨肴冬の訪れ。

前菜 水頭香茅車巻とんぼ焼

割鮮 秋刀魚 活刺身 鰹魚 鯛魚

焼物 鰹魚巻 鰹魚巻 酢肴

揚物 鱈魚 鱈魚 鱈魚

酢物 産生牡蠣 産生牡蠣

食事 鱈魚 鱈魚

旬魚旨肴いぼだい 疵鯛

まなかつおやめだいなどの仲間。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。ただ、いぼ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びんさんが普通食でいていぼだいはこのバターフィッシュです。本物のいぼだいの干物はやや梅色がかり値もはるかに高いです。(鮮魚で600円)大きいものは30cmくらいになるが、市場に出回るのは15-20cmほど。うろこはがれやすく、店頭に並ぶときにはほとんどうろこがないものが多い。銀灰色で、頭部に黒色の斑紋がありこれが疵生(お灸のたれた跡)に似るため、なまこいぼだいにあたるといわれます。また少量の粘液を出すため、鮮度のよいものほどぬるぬるといって本物のいぼだいはぬるぬると買おうとみに覚えておきましょう。若魚まではくらげと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・広島ではくらげやあなごと呼ばれています。山口・北九州では、しずく関西ではうろこ呼ばれています。山口・北九州で主産地は瀬戸内海と東シナ海で底びき網などで漁獲されます。脂ののった白身魚で海山では酒・水同割に海水程度の塩を入れ、たし昆布を入れてその中に1時間ほど漬け込み一晚風干しにします。強火の遠火で焼きあげた本物のいぼだいは香りのよさで脂の良さと繊細な美肴であり、旨酒ひやおろし飲みたいくなります。旨酒ひやおろし絶対です。

上は五〇〇円の料理です。11月からは鍋物が入ります。二名様よりお受け致します。二階座敷は10名様より20名様まで予約承ります。毛蟹 鱈魚 鱈魚 伊勢海老 鱈魚 魚 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。10月10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 選り取り、地酒で楽しむ店。

美西の卓 海鮮山鮮 川崎市中原区南平132 044(433)4111 調理店主 渡辺栄治

日高見	上手	開運	清泉	能代	伝心	花垣	林
九代目	出羽格	手取川	諏訪泉	ハト	渡舟	田酒	菊姫
魔王	東力士	南部美人	萬寿鏡	満寿泉	富久長	天狗舞	酒一筋
生心							

至新丸子 至川崎 至山崎 至元住吉 至網島

http://www.wap.meshnet.or.jp/vmarcy/umi-yama/index.html



神無月旨有秋魚 刺身 500
特大 刺身 500
なめろう 1000
押し寿司 1000

活鮮秋鯖 丸造り 600
半身 300
生身 1000
松輪 500
あまのたい 1000
具帯 1000
一杯無料巻
秋あがり純米酒
183

大分魚 押し寿司 800
金目鯛 刺身 1000
甘鯛 押し寿司 1200
自家製 900円
さららち 1000
さららち 1000
さららち 1000

蓬海老 刺身 1000
北海海老 刺身 700
鮎 刺身 1000
押し寿司 1200
押し寿司 1200

鱈 刺身 800
塩干し 800
えほ鯛 刺身 1300
天々夫 刺身 3800
煮子 450
自製 450
鱈 刺身 1000
押し寿司 1200
雑炊 1000
押し寿司 1000

鯖 刺身 1000
白鳥賊 刺身 700
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200

鮎 刺身 1600
地蛤 刺身 1000
松茸 刺身 1200
秋魚 刺身 1500
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200
生うに 刺身 1200

北寄貝 刺身 1500
北寄貝 刺身 1200
活穴子 刺身 1200
小樽巻 刺身 800
小樽巻 刺身 800
小樽巻 刺身 800

手負貝 刺身 1500
手負貝 刺身 1500
手負貝 刺身 1500
手負貝 刺身 1500
手負貝 刺身 1500
手負貝 刺身 1500

床伏合の煮 刺身 650
床伏合の煮 刺身 650
床伏合の煮 刺身 650
床伏合の煮 刺身 650
床伏合の煮 刺身 650
床伏合の煮 刺身 650

生牡蠣 刺身 500
生牡蠣 刺身 500
生牡蠣 刺身 500
生牡蠣 刺身 500
生牡蠣 刺身 500
生牡蠣 刺身 500

活皮はさ肝醤油
まもなく入荷です。