

霜月 1996 12.06 海山便り

立冬です美味し肴が珍味が
 どんどん入荷してきます風邪など引か
 ぬよう刺身と鍋であたまりませうか。

たら 鱈といえども二種類有りまして
 真鱈とすけとう鱈一般にたらこ
 として売られるのがすけとうの卵巣
 真鱈の卵巣は大きくて20cmもあつて

煮子たりすると美味。また雲子、菊子と呼は
 れるのが白子、精巢の事です。海鮮山鮮では、
 生で食べられる新鮮な白子をほん酢で食べそ
 いたたまます。フリフリとねころりした食味は、
 まさに珍味。林の寒椿でぐいんとやるとたまん
 ばいよ、本ト、幸福感じるよね。たら腹、食うが
 はんてい、まわしがあるように、魚類、かたこ
 甲殻類など色々あるとする。食食は魚で10匹を
 超すものも珍ずらくな。活メの身は刺身にも
 なります。淡泊な自身で昆布じめにしたり
 してお造りにします。ちり鍋もいよね、野菜
 きの子、豆腐、だし、昆布を入れた鍋に入れて、
 白子も入れて、熱々を美味(あまき)に、おまかせ
 を入れたほん酢で、いよね、未だ若雄町でぐいんと

鱈の白子料理
 白子酢、白子焼 各100円
 ゆは包み揚げ 120円
 徳利蒸し 野菜きの子 150円
 徳利蒸し 豆高彩々、 150円
 鱈ちり鍋 250円
 (猪鍋・鱈鱈鍋 随時入荷)

あんこう さまし ほん酢
 鱈鱈の肝 紅葉あきし 900円
 鱈生かき 大3斤 800円

鯖 鯖めさば 各100円
 えぞほろ貝 刺身 各200円
 煮子 各200円

さんぎ 煮子 各200円
 塩焼 各200円
 鱈のカルパッチョ 刺身 700円

由くら 井交り 900円
 舞茸 天婦羅 700円
 貼はまごしんバタ 焼 900円

鱈子料理 900円
 湯ひき・白焼 天婦羅
 油皮はぎ 3400円
 肝はうゆ 入荷時
 鱈薄造り 1500円
 純米酒・吟醸・大吟
 三十種 焼酎 ほとり 1900円
 エビス 樽生ビール
 純米酒一杯
 無料サービス巻



海鮮山鮮
 海、山、野、川の恵み
 旬の素材を、日本全国から



鍋料理の宴
 5000円より承
 ります。
 美西の卓 活魚 割烹
 海鮮山鮮
 川崎市中原区南沢152
 044(433)4111
 PM5:00~
 深夜まで 調理師主 海山便り