

# 霜月 1996 10.6 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。

たう 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うこ  
 として売られるのがすけとうの卵巣  
 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、  
 白もも入れて、熱々を蒸味(あまごき)を  
 入れたら、ほん酢で、いよね、未だ、雄町で、いよね。



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

鱈ちり鍋 250円  
 (猪鍋・鱈鱈鍋 随時入荷)

鱈鱈の肝 900円  
 あんこう さまし ほん酢  
 紅葉あきし

鱈生かき 大3斤 800円

鯖メさば 各100円  
 えぞほり自 刺身 各200円

さんぎ 煮子 各3200円  
 塩焼 各200円

鱈のカルパッチョ 700円  
 生かき 各500円

生かき 各900円  
 天婦羅 各900円

舞茸 焼 900円

天婦羅 各900円

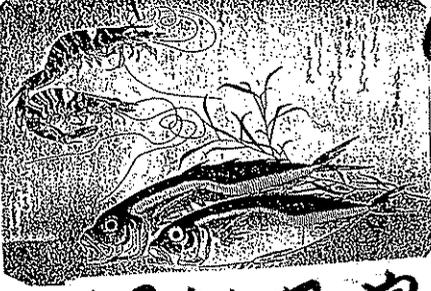
鱈子料理 900円  
 湯ひき・白焼 天婦羅

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



## 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 刺身  
 海鮮山鮮  
 川崎市中原区南河原152  
 044(433)4111  
 PM5:00~  
 深夜まで 調理師主 漁師 兼営