師走 1996.12.7 海山便り

今年も残りわずかとなりました。忙しい時期ですが、温かい鍋と美味しい刺身珍味で旨い酒を飲んで一年を振り返ってみましょうか。やり残した事がんばれなかった事、うまく切り抜けた事、色んな想いとともに今年もまた行きます。何人にせよ来年も健康で美味しい酒が飲めるようがんばりましょう。栄

鍋 鍋

七つ道具 寄せ地又は味噌味 一人前1100円〜

あんこうの入荷先は、おもに北海道九州で上物は常磐から入る。あんこうの肝は珍味として近年頻繁に使われているけど鮮度のよい近海物はとても高値で韓国、スペイン、オストラリア、ボストン産の物が普通スーパーや安居酒屋で使われている。あん肝は、食べたくないので上物を使います。身肉も近海物は淡白で旨いけど輸入物は味がなく水っぽい。したがって美味しい鍋を食べたければ茨木に行くか海鮮山鮮に行くかである。かなり独断的

鍋といえば東のあんこう西のふぐと言われるように、ゼラチン質の皮などが旨。よくちゃ道具といいますが、柳肉といわれる身肉、水袋胃、エラ、上モツ、肝、又(卵巣)皮これらちょっと野菜、豆腐など合わせます。だしは寄せ地と寄はれる吸仕立と味噌仕立、好みで申しつけて下さい。

活うまづら 皮はぎ

肝しょうゆの旨さ、一度試して。 1500〜3500円

鱈場蟹焼き 蒸し 1900円

冬は焼きがに。蒸しはみそ付。

きんき 煮つけ 塩焼 3000円

残ったあらでスープ(骨まで)しゃぶれば通。

あん肝 ぽん酢 900円

肝ぽん酢700円 ゆば包み揚900円

鱈 白子 (生)ぽん酢 ゆば包み揚 900円

冬の珍味 クリーミーです。

えぞほら貝 刺身 つぼ焼 各1300

皮大つぶ貝肝が旨い!!

牡蠣 生がき(大)三ケ 800円 生焼

異きとともに身入りプックリ。

北海活帆立 刺身 唐揚 各700円

水だこ吸盤動きます。

鯖 関さば 地ずし

脂の乗りサイコー。 各700〜1500

ばってら寿司 1200、

天婦羅

- 小柱かき揚 850円
- 穴子巻き揚 900
- 舞茸天ぷら 700

茶碗蒸し 700

活魚 刺身 寿司 焼物 蒸物

一尾を色々料理します

- 鮮活造り 4000〜
- 真子鱈活造り 4000〜
- 活穴子(大)一本造り 2300
- 真鯛活造り 2500
- 伊勢海老(大) 7000

珍味

- 氷頭なます 500
- かにみそ 450
- 酒盗 450
- 穴子肝しぐれ煮 450
- 鮑肝豆腐 450
- 梅たたき 400
- 鮭皮なます 500
- 蛍烏賊沖漬け 500

海鮮山鮮

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。鍋料理の宴

5000円より承ります。 4名様より〜12名位。

年末年始休まず営業してます。

売り切れ御免。

新酒続々入荷!!

生、原酒、純米吟醸、

大吟醸、活性にごり、

約30種焼酎ぼったくり1900円

エビス樽生ビール有り。

純米酒一杯 無料サービス券

(お一人一枚一杯/12月末日)

美酒の卓 活魚・割烹

海鮮山鮮

川崎市中原区市ノ坪152

☎044(433)4111

PM5:30〜深夜まで

調理店主 海辺栄治