

陸日々如月へ 海山便り

1917年

新しい年が始まりました。毎日寒いですが、風邪などひいては困りますが、寒さが増す事に魚が珍味か旨くなってきました。冬だから旨い物温かい鍋を肴にしながらん冷たい吟醸酒をググッと飲む幸福を感じますよ。本年も旨い肴と美酒の酒をどうぞお待ちしております。

白魚と素魚、新春の味

白魚 形はまたたくまに変わりますが、さけやますに近しい魚で産卵期になると海から川への降り二年で成熟します。カネ陽田の水がきれいなた頃にはこの川にもこのほろこ江の春の名物とされたとさうです。体長は10センチほどの魚で北海道から九州まで分布し、内湾の海水と淡水が混ざる汽水湖や河口にすむ春に納まる。川魚のほろこさきです。これを河口付近で不きむ四手網でとります。おもな産地は霞ヶ浦、穴道湖、有明海など。産地による大小があり、ちりも各地でさまざま呼ぶ名があります。

素魚 白魚とはまたく別種の魚で、体長こそどもほほどの小魚で、七科特有の吸盤状の腹のれきをも

素魚 生きてる時は赤く透明で赤黄色のよすががみえる。生きておくと価値がたのみの踊り食で食されるのはほとんどこのしろうおです。北陸や山陰瀬戸内ではいざよと呼びかれています。

白魚 さいわめて鮮度のよい魚。そのは刺身が最高。伊人酢で 七、八割。

素魚 踊り食の旨い魚。のれそれやまの稚魚。つるつるしたのどしとろろ。

すみり 刺身を旨い。肉厚。あまみがある。

うまづら 活造り。肝じまのうづら。

焼き 鱧場蟹。三、四日。

寒解 薄造り。きんまき煮。子貝。

貝が旨い。えぞほら貝。刺身。

赤貝 100。平貝 90。

北寄貝 100。殻かき 80。

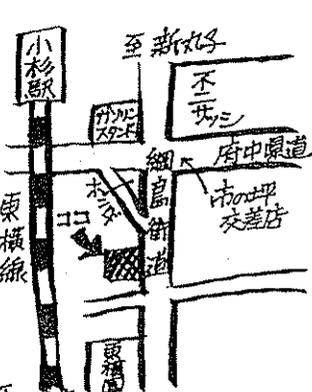
吟醸酒に甘味の貝。冬は、寒椿。

海鮮山鮮

海、山、野、川の恵み

旬の素材を、日本全国から

※二月八日九日北陸酒蔵めぐりの為休業。
盛りたて地酒で楽しむ。



小宴会 5000
お刺身
美西の卓活魚割烹
海鮮山鮮
川崎市中原区南坪152
044(433)4111
調理師 藤田 隆治

活穴子料理 養老蒸し 1200
湯のみさき 900 白焼 1200 寿司 900 天婦羅 1200
鮮鰻 2500 鰻場蟹 2500 殻かき 2000
蛸 2500 鱧場蟹 2500
茶碗蒸し 100 小柱かき 80
関鯖 刺身 900
はそり 寿司 1200
新酒 有 樽 80
生原酒 純米 吟醸 大吟醸
吟醸 活性にごり酒 1900円
焼酎 ぼん 樽 生有口