

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 形はまったく違いますが、さけやますに近しい魚で産卵期にも海から川への戻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こき江の春の名物とされたとさうです。体長は10センチ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この川に産卵します。これを河口付近で大きな四手網でとります。おもな産地は霞ヶ浦、穴道湖、有明湾など産地による大小があり、ちりちり各地でさまざまな呼び名があります。

素魚 白魚とはまた別種の魚で、体長こそほとほとの小魚で、七科特有の吸盤状の腹のれきをも

素魚 生きてる時は半透明で赤黄色のよがみえる。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 きれいな刺身が最高。伊人酢で。七、八、九

素魚 踊り食、三日頃。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。肉厚、あまみがある。

つまづら、活造り。肝じまづら、フグより旨い。

焼き、鯛場蟹。寒解、薄造り。きんまき、煮子。貝が旨い。

えぞほら貝、刺身。赤貝、平貝。北寄貝、殻かき。吟醸酒に甘味の貝。冬は、寒椿。

素魚、白魚、焼き、鯛場蟹、寒解、薄造り、きんまき、煮子、貝が旨い、えぞほら貝、刺身、赤貝、平貝、北寄貝、殻かき、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円

新酒入荷

生原酒 吟醸 純米 大吟醸

焼酎 にごり酒 1900円

海鮮山鮮 川崎市中原区南坪152 044(433)4111

調理師 藤田 義治

酒 樽 梅 七 杯 鏡 萬 壽 一 杯

湯のみ 900 白焼 1200 寿司 900 天婦羅 1200

鯛場蟹 2500 鍋 2000 殻かき 2000

茶碗蒸し 100 小柱かき 800 揚 800

関 刺身 900

はそり、寿司 1200

海鮮山鮮 川崎市中原区南坪152 044(433)4111

調理師 藤田 義治

