如月〜弥生へ

1997 2/19

海山便り

春(はる)よ来い、早(はや)く来い…。もう春はすぐそこまで来てますよ。梅も咲き始め、肴も少しずつ変わって来ました。早春の珍味、寒の名残りの珍味が両方味わえるぜいたくな時期です。新酒も山菜とピッタリの取り合わせ。これぞ酒飲みの幸福と云うのでしょうか。北陸の酒蔵訪ねて来ました。酒のラベルの向う側が、蔵人の人達の顔が少し見えたようで、又酒が旨く感じる今日この頃です。(栄)

早春の山菜

蕗のとう ふきのつぼみが、ふきのとう。ふきの中でも八つ頭という品種がよくとれます。苦みが強いので好みも人それぞれですが春は苦みを頂だくといいます。昔からの知恵で冬の間に体に取りこんだ悪い脂肪や毒素をえぐみといっしょに体の外へ出してくれるという働きがあるので薬だと思ってえぐみを楽しみましょう。

山独活 若葉先の緑色のものを盛り土をして部分的に白く軟化させたものを山うどといいます。香りもよく風味があって酢味噌が美味しい。

楤の芽 たらの木に出来る新芽を食べます。特有の香気があり栄養価が高く強壮効果がありまた糖尿病、健胃、整腸、神経痛にも効果があるといわれてます。

草蘇鉄(こごみ) しだ類の一種でまだ葉の開かない若芽を食べます。軽いぬめりと淡い香りがありビタミンCなどを多く含み栄養価も高い。

- 山菜天婦羅盛り合せ 新酒と楽しみましょう 九八〇
- うるい酢味噌 四五〇 ユリ科の若葉。
- 白魚(しらうお)刺身 七〇〇
- しろうお(いさざ)踊り喰い 一二〇〇
- のれそれ(穴子稚魚)土佐酢 七〇〇
- (活)鱈場蟹 焼き・刺身 2600円
- きんき 塩焼・煮つけ 各二六〇〇
- 鮟鱇(あんこう)刺身 九〇〇
- 殻付生牡蠣(かき) 生・焼 各八〇〇
- 白子 生・天婦羅(ゆば包み) 七〇〇〜一二〇〇
- 関鯖(せきさば)刺身・寿司 一二〇〇 ばってら 七〇〇
- 生うに 刺身・焼 一五〇〇
- 茶碗蒸し 七〇〇
- (活)北海蛸 刺身・唐揚 七〇〇

春は貝が旬!!

- えぞぼら貝 刺身・浜焼 1300
- 平貝 刺身・焼 1200
- 北寄貝 刺身・殻焼 1200
- 赤貝 1200
- とり貝 2000
- 青柳 800
- みる貝 900
- 貝刺身盛り合わせ 二五〇〇

(活)穴子料理、白焼1200 寿司900他、

小柱かき揚 800

他鍋物各種。

活魚彩々有〼。

新酒続々入荷

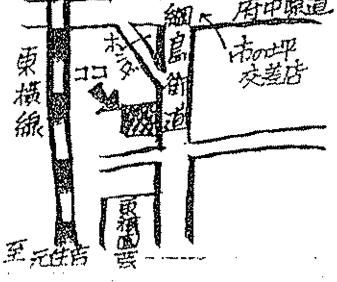
生原酒、純米吟醸、大吟醸

活性にごり酒。

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。



小宴会5000円より。

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
調理店主 渡辺栄治