

かながわの魚が食べたい!

vol. 12

ろばた焼き 金と銀

魚市場でじっくり仕入れ 考え抜かれた数々の絶品料理

10年以上、毎朝欠かさず横浜魚市場に通う秦啓介さんは「仲卸店の方や料理人仲間にもいろいろ教えてもらいます」。仕入れは少しでも良い食材を選びたいので2時間がかり。実際、店主である母の美千子さんは「うちは値段の割にお得な料理です」と苦笑します。店に帰ると毎日60種類もの献立を、仕入れに応じて書き上げます。本日のお勧めは小柴のタチウオと平塚のカマスの塩焼き。至福の味わいです。



本日の地かます塩焼き 680円は平塚の朝どれ。



ベテラン板前さんと2人で腕を振るうカウンター席の奥に座敷も。



刺身盛り合わせは2人前で3500円。
小柴で獲れた地太刀魚の塩焼き 650円。
小鉢の牛すじのこみ 650円もお勧め。



炉端焼きだけでなく、刺身など魚料理も充実のおいしい店。

市場通いが大好きな啓介さん。メニュー作りも余念がありません。

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

江戸前の海・東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れにきます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる魚市場をお勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



ろばた焼き 金と銀 (ろばたやき きんとぎん) ☎045-651-2112

営/17時30分～翌2時(土は～24時) 休/日祝
交通/ JR京浜東北線・根岸線関内駅南口から徒歩約4分。
〒231-0012 横浜市中区相生町1-25 リバースビル1階。



特典クーポン券
金と銀
1ドリンクサービス
1枚につき1回人数分
平成29年12月まで有効。

PRESENT