

## 和食店の鮮魚つまみ

目次

### 人気店の鮮魚つまみと素材使いのアイデア

namida（下北沢）

酒井商会（渋谷）

創和堂（恵比寿）

の弥七（荒木町）

オ山ノ活惚レ（代官山）

まめたん（根津）

### 鮮魚つまみのバラエティ

#### 刺身、造り、和え物 ほか

満貝盛り（オ山ノ活惚レ）

お刺身五種盛り（オ山ノ活惚レ）

お造り盛り合わせ（創和堂）

寒鰯 辛味大根和え（酒井商会）

石鯛 モロヘイヤ醤油（酒井商会）

鱈 藁焼きの酢味噌がけ（酒井商会）

平目 昆布締め 土佐酢 蒟の薑黄身酢（namida）

伊佐木焼き霜造り 梨おろし和え（まめたん）

甘鯛と筍 昆布〆（オ山ノ活惚レ）

さくら鯛のあん肝巻き（オ山ノ活惚レ）

トビウオの梅たたき（オ山ノ活惚レ）

金目鯛 湯引き 青海苔土佐酢 芽葱 山葵（namida）

鰯の冷燻 ドライトマトの出汁醤油（namida）

真蛸 58℃蒸し もやし醤油と青唐辛子オイル（namida）

障泥烏賊 50℃蒸し 湯引き ヒマラヤ岩塩と酢橘（namida）

あおりいかと菊芋の梅和え（酒井商会）

水蛸の55℃しゃぶしゃぶ 握り 梅塩（namida）

鰹の藁焼き 唐辛子麴（創和堂）

漬け鰹と焼き茄子の黄身醤油（酒井商会）

カツオたたき 新玉ネギのソース（オ山ノ活惚レ）

初鯉とトマトの寄せ 自家製かえし 焙じ茶で練った芥子 (namida)  
鮪のトロたく 海苔の香り (まめたん)  
蓮根 スモークサーモン 黄身酢かけ (namida)  
桜鱒ルイベ 黄身酢 (創和堂)  
本鮪 行者にんにく醤油和え (酒井商会)  
鮪のユッケ風 (まめたん)

### 和え物、地浸け、酢の物 ほか

帆立の昆布締め、叩きオクラの茄子素麺 (の弥七)  
赤貝 林檎おろし 実山椒オイル (namida)  
岩牡蠣のなめろう (創和堂)  
蛤と独活の南蛮漬け (創和堂)  
鮎魚女の胡瓜ソース (の弥七)  
平目の昆布× 雲丹和え (まめたん)  
鯛の湯引き 唐墨オイル漬け (namida)  
白魚麩和え 木の芽酢飯 (namida)  
干物と葡萄の和え物 (の弥七)  
トラフグのとも和え 白子ソース (オ山ノ活惚レ)  
ぼたん海老の紹興酒漬け (の弥七)  
毛蟹純米酒漬け (創和堂)  
毛ガニのつまみ巻き (オ山ノ活惚レ)  
甘海老と干枚蕪の塩昆布和え (酒井商会)  
酔っぱらいホタルイカ (オ山ノ活惚レ)  
燻製蛸烏賊と芽キャベツのめた (酒井商会)  
ホタルイカのチョレギ風サラダ (オ山ノ活惚レ)  
蛸烏賊と木の芽 ペースト (namida)  
茶振り海鼠とブラッドオレンジ 酢の物 (namida)  
海鼠と干し柿 よだれ鶏風たれ (の弥七)  
なまこの梅酢おろし (酒井商会)  
小肌ガリ紫蘇巻き (オ山ノ活惚レ)  
鱒 3種 ちり酢 (namida)  
鱧昆布締め 炙り 焼き茄子と蓴菜 吸い酢 (namida)  
鱧の山葵炒め (の弥七)  
鱧の湯引き パッションフルーツポン酢 (まめたん)

## 珍味、酒肴

泥鰻の黒酢和え（の弥七）  
たたみいわしチーズ焼き（オ山ノ活惚レ）  
酒盗とブルーチーズの茶碗蒸し（まめたん）  
鮪の佃煮（まめたん）  
カズチー（まめたん）  
蒸し帆立（まめたん）

## 蒸し物、煮物 ほか

黒鮑 63℃蒸しと黒アワビタケ 鮑の肝醤油（namida）  
牡蠣の柑橘蒸し（の弥七）  
牡蠣 豆乳寄せ 青海苔（namida）  
鮑の酒蒸し 海苔酢肝和え（まめたん）  
炙り鳥貝の茶碗蒸し（創和堂）  
毛蟹と雑穀の飯蒸し（酒井商会）  
帆立のプリン 胡桃オイル（namida）  
海老焼売（オ山ノ活惚レ）  
鰯の広東風蒸し物（の弥七）  
鰯の糯米蒸し（の弥七）  
鯛のふくら蒸し（の弥七）  
天然真鯛かぶとの旨塩蒸し（オ山ノ活惚レ）  
白ばい貝の沙茶醬煮込み（の弥七）  
栄螺の肝和え 蓼風味（の弥七）  
鰯と弓削瓢柑の冷製（の弥七）  
地蛤のポトフ風（オ山ノ活惚レ）  
蒸し帆立と冬瓜煮 わたのソース（まめたん）  
子持ちやりいかとブロッコリーのアンチョビ炒め（オ山ノ活惚レ）  
泥鰻豆腐（namida）  
鰯と発酵白菜のみぞれ餡（の弥七）  
金目鯛と新蓮根の煮おろし（創和堂）  
穴子焙じ茶煮（namida）  
煮穴子とマンゴー しば漬け（まめたん）  
蟹と茶豆の宝楽仕立て（の弥七）  
魚介だしの雲丹巻き卵（オ山ノ活惚レ）  
鱒 小鍋仕立て（namida）  
桜えびの卵とじ（オ山ノ活惚レ）

## 焼き物、揚げ物 ほか

のどぐろ原始焼き（創和堂）  
かますとつる紫、南瓜の焼き浸し（酒井商会）  
栄螺のエスカルゴバター焼き（オ山ノ活惚レ）  
鱈の雲丹焼き（まめたん）  
鰯の一夜干し クレソンサラダ仕立て（創和堂）  
太刀魚酒盗焼き（創和堂）  
太刀魚 塩レモン焼き（酒井商会）  
はた塩焼き 柚子胡椒酢味噌（まめたん）  
桜鱈の酒粕西京焼き（酒井商会）  
サクラムスの親子焼き（オ山ノ活惚レ）  
鮪の頭肉 松前焼き（namida）  
鱈 マンゴー味噌田楽（namida）  
鯖の燻製 里芋の裏漉し 七味（namida）  
黒鮭青朴葉焼き こごみ 胡桃（namida）  
川魚杉 厚揚げ タラの芽の杉板焼き（namida）  
胡麻鰻ざく（酒井商会）  
鰻の梅風味甘酢餡 酢豚風（の弥七）  
鰻と夏野菜の和え物 土佐酢風味（の弥七）  
鰻 西京漬け 無花果オイル（namida）  
鰻くりから焼き 鰻のタレ焼きおにぎり添え（namida）  
稚鮎と新じゃがの山椒春巻き（酒井商会）  
稚鮎南蛮漬け 和風ラタトゥイユ（まめたん）  
稚鮎のフリット 蓼酢オリーブソース（オ山ノ活惚レ）  
稚鮎 蓼酢漬け（namida）  
稚鮎の唐辛子煎 山椒の香り（の弥七）  
稚鮎と鮎（namida）  
春巻 蟹と白子（まめたん）  
梭子魚 大葉 シャインマスカットの天麩羅（namida）  
鱧のアスパラ巻き天ぷら（オ山ノ活惚レ）  
雲丹クリーム春巻（創和堂）  
鱈の油淋魚 ハーブ風味（の弥七）  
鮪の山椒タルタルソース添え（の弥七）  
カニクリームコロッケ 蟹味噌ソース（オ山ノ活惚レ）  
真魚鰹味噌漬けの唐揚げ（創和堂）  
ふぐ白子のチーズリゾット（オ山ノ活惚レ）

車海老カツサンド（オ山ノ活惚レ）

卵々卵丼（オ山ノ活惚レ）

蛤うどん（まめたん）

各店の掲載メニュー

素材別索引

たれ、合わせ調味料、浸け地、香味油 など