

磯料理 松月

松月 磯料理 松月 鮎 鮎



磯料理旅館 **松月**
 富山市岩瀬港町116
 電話 076-438-1188(代)
 FAX 076-438-6629

- 富山駅から車で約15分
- 北陸自動車道・富山I.C.から車で約40分
- 北陸自動車道・小杉I.C.から車で約30分
- 北陸自動車道・滑川I.C.から車で約40分
- ライトレール・岩瀬浜駅より徒歩約10分

松月四代目 黒田 睦雄

ごあいさつ

いつもごひいきをいただき厚くお礼を申し上げます。
 岩瀬の浜に北前船が往来した頃以来、浜の旦那衆にお引き立てを賜わり、その高級料亭の面影を今に残す松月でございます。
 岩瀬運河沿いから小路へ入った閑静な中に構える松月は、創業が明治四十四年。御用邸料理人の系譜を継ぎ、いまなお魚の鮮度を活かした四季の料理法と、その味覚を盛りあげる地酒を吟味し、膳部のしつらえを凝らして、ご満足をいただいております。
 古人は、そもそも花というに万木千草に於て四季折節に咲くものなれば、その時を得て珍らしき故にもてあそぶなり、と申しております。魚もまた、その魚の時期にその味が最も生きる料理法で食するのが最上、これが松月の信条でございます。
 幸い、富山湾の沖合い、二十分位のところにおどりはねる魚を、朝早く漁獲し選ひぬぎ、鮮度をおとさぬ工夫を凝らしご奉仕させていただいております。折節、充分におくつろぎくださいまして、風味絶佳いただければ幸せに存じます。



白えびの福だんご



回廊屋のある街並 (旧北国街道)

美味で、それだけで
 価値を極めた合理的で
 庶民的なのが、これし。

富山湾の天が松月に
 おもたせし生簀苺。

お酒は満寿泉が醸造する
 お酒は地酒「通」を使う
 昔から料理に合うんだ
 下でこれか
 竹アー

訪れた文人の墨客の寄せ書きから



松月の散歩道

白砂青松の岩瀬浜から、
 富山湾の水平線上に雄姿を見せる
 立山連峰の景観は、
 遊泳や磯釣りを楽しみながらの
 一幅の絵でございます。
 この立山連峰へは、
 富山駅から電車やバスで
 一気に山麓室堂へ。
 間道に見える雄山や剣岳など
 雲山の変化に満ちた姿態を満喫。
 そして、頂上登拝もまたよし。
 今世紀最大の工事といわれる
 立山トンネルや黒四ダムへも
 足を延ばしてください。

宴の場

北前船の厚い船板に彫りあげた大看板が老舗を語る



情緒漂う庭園の風景がほかに彩りを添えます



松竹梅の欄間が障子に影絵もめてない中広間



落ち着いた何まいの玄関が心からあもせてなし



百畳以上の宴ができる大広間の長押は五間半(約1メートル)の継目なしの杉の一本木。欄間は京都慈光院のそれを彷彿とさせる

松月が心をこめて献立

東風は竜宮城の使者、蜃いかを送り

薰風は海の麗人、白海老を吹き寄せ

あいの風は出世魚、福来魚のキトキトを運び

立山おろしは富山湾の王者、鰯と甘海老を呈する

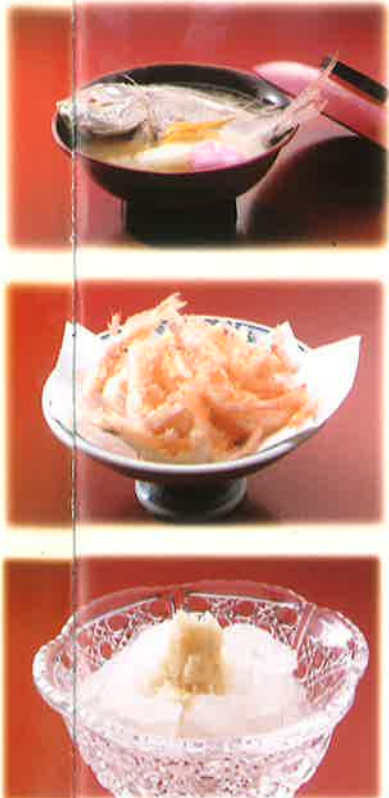


夏 七月～九月

ヒラメ、キス	刺身	コチ洗い	煮凉
アワビ	一式	菱ガニ	酢物
キス、太刀魚	焼物	白エビ	清汁
甘鯛、鮎			

春 四月～六月

ヒラメ、タイ	マ	ス	一式
マグロ、サヨリ	刺身		
東エビ	おとり	菱ガニ	酢物
魚殺焼	揚物	蜃い	煮物
		か	酢味噌
		和之	



秋 十月～十一月

冬 一月～三月

ヒラメ、イカ	刺身	赤エビ	刺身
赤エビ、ブリ	刺身	赤エビ	揚物
ズワイガニ	甲羅焼	ア	リ
	甲羅揚		刺身
	姿揚		塩焼



旬 慈 一 膳

富山の海の松月