

# 酒場ごみ

其ノ九

西船橋

発行元：山商  
2013年8月発行

心地よい和みの空間で  
新鮮素材を  
心ゆくまで堪能できる店

## SAZAN 嵯山



**皆**さんこんにちは、嵯山スタッフのかずなです！  
嵯山の名前の由来、皆さんわかりますか？スタッフが皆サザンオールスターズが好きだからと言うわけではありませんよ(笑)  
嵯山のコンセプトは「京都にある様な落ち着いた雰囲気のお店にしたい」という思いと「さざん」という響きが良く皆様に覚えやすいと考え、店名を「嵯山」としました。  
そのため内装は、黒を基調とした落ち着いた雰囲気に仕上げています。  
写真にもあるように、1階では話し好きな料理長の岩瀬さんと話せる広々としたカウンター席があり、2階にはちょっとした個室も完備しています。3階に上が

ると雰囲気も変わり、ちょっと隠れ家の様な雰囲気でお酒を楽しむ事ができます。中2階もあるんですよ！  
更に、当店の売りとして一番重要なのは、なんとと言っても私たち元気なスタッフです！みんな必ず胸大きくネームプレートをしていますので、ご注文の際は名前前で呼んでいただくと嬉しいです！  
ではでは今晚も美味しい料理とお酒をお楽しみください〜♪



### 山商 No.1メニューが多いお店です！



**嵯**山スタッフのゆみです。今回、私が「山商グループでNO1メニューが多い」と噂される？当店の料理とお酒を紹介させていただきます。  
まず一番お客様にお勧めしたい料理は、なんといっても「魚串」です。  
普通「串」と言えば、肉串をイメージしませんが？当店では「魚串」も提供しています。  
「魚串」は、お酒のおつまみ

にも最適です！なにより旬の魚を少しずつお楽しみいただくことができます。  
魚串以外にも、季節に合った料理も豊富に提供しています。岩瀬料理長が日々新しい料理を開発しているの、何度来ても料理に飽きることはありません。  
他店では、なかなかお目にかかれない「きき酒」セツトもご用意しています。  
皆さん、店頭「杉玉」が飾ってあるのをお気づきになりましたか？「緑色だった杉玉が茶色く変化していく程お酒が熟成さ

### お客様に訊きました！



**【お名前】**  
福井さん・つっちいさん

**【質問1】**  
当店をご利用していただいたのは何回目ですか？  
初めてです！

**【質問2】**  
今回当店へ来店したきっかけを教えてください。  
駅前呼び込みで来ました。

**【質問3】**  
当店で好きな料理や飲み物を教えてください。  
ホタテカルパッチョと若鶏の一夜干し。

**【質問4】**  
その他ご意見・ご感想がありましたらご自由にお書き下さい。  
店内の内装も、スタッフさんの元気さ、キッチンとの距離の近さも好きです。更に料理がお手頃なお値段で美味しかったです。「アタリだ！」と思いました♡  
県外在住ですが、また西船に来るときは是非リピートしたいです！



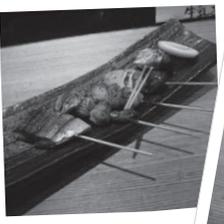
ご協力  
有り難うございました！



きき酒セット



どんこつイカそうめん



海五本盛



若鶏ももの一夜干し

れ美味しい」という意味合  
いで「杉玉」を飾ります。  
「杉玉」は日本酒の造り酒屋さんが新酒ができた時に飾りますが、当店では「毎日熟成された美味しい日本酒があります！」という意味で飾っているんです。  
酒も魚も美味しい嵯山、皆さんのお越しをお待ちしております♪

# 我らがンゴな職人氣質なり

毎月山商グループの職人を紹介

## 接客のスキル



浜寅スタッフ  
高橋 雅浩

皆さんこんにちは。山商グループ「魚屋浜寅」スタッフの高橋です。当店は「海の家」をモチーフにした居酒屋です。「海の家」のような店内と、最高に美味しい料理を日々、提供させていただいております。そんな浜寅も、皆様からの支えをいただき、オープンして7年目を迎えることができました。本当にいつもありがとうございます。早いものです。私が浜寅でアルバイト始めて7年経過するということでもあるわけですから。

私はアルバイトスタッフとして働いているので、他店の店長さんや料理長さんとちょっと違い、ホール・調理と両方の仕事を担当させていただいていますので、ホールの楽しさも、

調理をしてお客様に料理を提供する楽しさも経験する事ができます。浜寅を知り尽くした男というところでしょうか(笑) そんな私の接客モットーは「常連様・初めてのお見えになるお客様関係なく、平等に最高のサービスを提供する」という事です。この7年間、多くのお客様と接してきた中でも私が一番嬉しかった事は、常連になってくれたお客様で、諸事情により来られなくなってしまった方が数年ぶりに来て頂いたことがありました。そのとき「この店の味と私(高橋)の事を忘れられなくてね」と話してくれた事でした。今もその言葉を忘れることなく、日々最高のサービスを提供させていただいております。今後とも浜寅と私をどうぞ宜しくお願い致します!

## 高橋のおススメメニュー

～鯛とろハチノミ～

鯛とろハチノミとは鯛の頭身部分にです。鯛のトロの様に脂がのっています。トロよりも脂はしつこくなくサッパリとしています!

(税込840円)



家庭で再現可能

手し作り海老の蓮根揚げ

### 作り方

- れんこんは皮を剥き鍋に水を入れ茹で、竹串がスッと入ればOKです。
- ブラックタイガーは殻を剥き、包丁で粘りがでるまで叩きます。
- 玉ねぎをみじん切りし、サラダ油で炒め冷めます。
- ボウルに叩いたブラックタイガー、玉葱、マヨネーズ、塩、片栗粉を入れよく混ぜます。
- れんこんを5ミリ厚に切り、切り口に片栗粉をまぶし海老しんじょをのせ、蓮根で挟み、全体に片栗粉をまぶし170度の油で揚げます。目安はれんこんが上がつてきて泡が細かくなってきたらOKです。
- 器にししとうなど一緒に盛り付けて、付け汁は、かつおだし120cc、濃口醤油30cc、味噌30ccで薬味にもみじおろしと万能ねぎを添えて完成です。



この料理は  
一九船橋店で食べられます。

# 私たちがお出迎えしています。



私のおススメ♪  
新秋刀魚の刺身/塩焼



がっしり!! 俺の直衝です。西船橋一、料理がおいしいお店です。スタッフも個性的な人ばかりで、とーって楽しんで、明るいお店です。ぜひ、ニクイケメン直衝に会いに来て下さい。

こんにちは!! おどる魚のなつぼです。入ったばかりの新人ですが、一生懸命頑張ります!! ぜひ美味しいお寿司を食べに来て下さい。

私のおススメ♪  
夏野菜のかき揚げ



私のおススメ♪  
カレーのポテトサラダ



最近一九の料理を「おいしい!!」って言ってくれるお客様の声をよく聞きます! うれしいです!! 最高の笑顔でお待ちしています♡  
- 一九 まゆか



旬菜・酒・魚 一九庵  
TEL: 047-434-0088



鯛と肴 おどる魚  
TEL: 047-432-8887



居酒屋 一九  
TEL: 047-432-1919



JR 西船橋