



# 本日のおすすめ

2月21日(火) ご来店誠に有難うござります。  
どうぞごゆっくりお食事をお楽しみ下さいませ。

～本日のおすすめ!! お野菜のメニュー～

＜隣沢・山澤農園さんの採れたて。日々がめでたす。＞

- ・人参と大根のスティック炒め～ 横浜醤油(アバモロシヤ)添え～ 600円
- ・さつまいも モッツarellaチーズ 焼きそ～ 横浜醤油、清め屋アチャコ添え～ 700円
- ・白菜、やせらへん バジルクリム煮、  
800円
- ・りんごと 横浜牛のまひのシーザーサラダ。  
～(=380円)、パンイズンたまごお味玉～ 600円
- ・じやがいも りんごの蒸湯気  
600円。

～本日の豆腐料理。＜大正12年創立 横浜醤油の老舗豆腐「宮城屋」さんの  
おいしい豆腐です。＞

- ・鶏の旨み自家製揚出し豆腐  
～横浜醤油風味のやせらへんあんかけ～ 700円

～ビールと一緒に♪～

- ・「横浜はまぐつり小籠包」  
「はまぐつり」を使用した、「横浜ビール酵母」入りの小籠包です。鶏の肉汁がうるわしく!  
若狭の胡麻油と横浜醤油でつくった特製旨味で お召し下さい。

確固たる伝統として東国では  
山澤さん。  
山澤農園の一番のこだわりは  
堆肥(くひ)いふ  
何年かけて、農耕成しにじらじらは  
堆肥を使っています。  
お野菜本来の味、香りが  
きゅうとうする、山澤農園の野菜です。



ヨーロッパの  
伝統的な  
野菜の  
栽培法を  
取り入れ  
て、  
横浜醤油  
の風味を  
引き出  
す  
こだわり。  
横浜醤油を  
そのまま  
味付けて  
います。

昭和12年創業  
神奈川県大和町

横浜醤油の  
味をそのまま  
味付けて  
います。



明治29年 日本初の トマトケチャップが横浜で創設。 創業1931年 年产量100t 当時の製造工場は現在の横浜市 横浜版の「横浜ケチャップ」	中区御成町 横浜市 1931年 小笠原町味 横浜市 1931年 地元横浜で作られています。	横浜市 1931年 本格化 横浜市 1931年 横浜市 1931年 地元横浜で作られています。	横浜市 1931年 本格化 横浜市 1931年 横浜市 1931年 横浜市 1931年 地元横浜で作られています。
---	---	---	--

長崎市創立以来 昭和元年創立以来 「自家製」「地元の素材」 などから 「本物の味」として親しまれております。
--

～本日のおすすめ!! 鮮魚のメニュー～

＜松輪直送、今朝漁港の鮮魚です。＞

・朝漁の「目刺身」と「胡椒鮪」と万刺身

800円

・「目刺身」と隣沢・山澤農園さんの採れたてお野菜色々サラダ 800円

800円

・「石垣鮪」、横浜ビール衣ドレッシング

800円

・「胡椒鮪」と昆布ペーストアヒージュ(税込) 1500円  
～米神ハンバーガーライントーク是非ご一緒に～

1500円

・本日の限定期。松輪直送「目刺身」お頃塩焼 1200円

★隣の特選!!

＜横浜ビール牛アヒージュ～開催中!!

横浜ビール工場造り際に出る“モルト粕”を食べて育て  
神奈川県平野産の良質な小麦。「横浜ビール牛」と  
いって、思いっきり「横浜ビール牛」を堪能下さい!!



～万料理、一緒に♪～

・「米粉の生的地牛アヒージュ～開催中!!

400円(3個)

横浜KANAGAWA工場にて、この米粉を主にした地牛アヒージュを販売しています。

神奈川県大和町

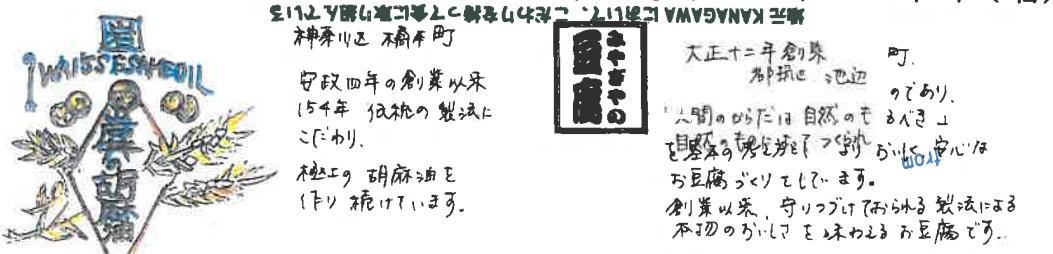
昭和四年の創業以来  
(154年) 伝統の製法に  
こだわり。

本格的な胡麻油と  
トリュフをかけています。

大正十二年創業  
町。

人間のからには自然のものを食べ  
て身体も元気になります。安心な  
豆腐づくりをしてます。

創業以来、守りづけでみられた製法による  
本物のかじかと味わえる豆腐です。



## BOHEMIAN PILSNER

ピルスナー 5.5%AV  
SAAZ HOP 100%

3デコクション製法による麦の香ばしさと、チェコ産ザツホップの上品な苦味が特徴の濃い黄金色のラガービール。

インターナショナルビアコンヘティション2010  
「ヴァイス部門」金賞受賞

シャハニアシアビアカップ2010  
「ヴァイス部門」銀賞受賞

## HEFE WEIZEN

ヴァイツエン 5.5%AV  
GERMANY MALT  
[BARLEY50% WHEAT50%]

バナナやクローブのような香りの白ビール。横浜ヴァイツエンは強い濁りとフルボディが特徴。当醸造所では受賞歴最多。

## DÜSSELDORF ALT

アルト 5.5%AV  
CARAMEL MALT &

現地の酵母を用いたYE焼きのビスケットのような香りを醸し出した赤レシガ色のエール。現地版より色が濃く苦味は控え目。

## ENGLISH IPA

アイピーエー 6.0%AV  
UK MALT & UK HOP  
[FUGGLE&KENT GOLDING]

非常に強い苦味が特徴のビール“IPA”。その本場イギリス産の原料にこだわったホップ満開の元祖IPA。

インターナショナルビアコンヘティション2008

「イングリッシュIPA部門」金賞受賞

インターナショナルビアコンヘティション2008  
「イングリッシュIPA部門」金賞受賞

## NAL BEER

### SASO

### 限定・季節ビール

地元で栽培された麦やフルーツで醸した季節限定、数量限定でお届けするシーズンビアをお楽しみ下さい。

### 好評発売中!

#### 濱麦ラガ

[Bohemian Amber Lager]

横浜・瀬谷産のあまぎ二条大麦

とろみのあるラガ

を原料に加えた

## YOKOHAMA WHITE

横浜ホワイト 5.5%AV  
CORIANDER & CLOVE & GINGER

ベルギーで飲まれているホワイトエールをベースにしたライトボディのエール。オレンジやスパイスの香りが特徴。

## YOKOHAMA E

横浜ラガー 5.5%AV

NZ HOP  
[MOTUKEKA]とリッチな苦味の絶妙なバランス。ラベルは三代目広重作「横浜波止場ヨリ海岸通異人館之真図」

## PIVOVAR

横浜ビール醸造所に併設されたビアバブ

で横浜ビ

いただけます。

※仕込みの関係上お休みを頂くことがあります。ブログにてご確認下さい。



PIVOVAR BLOG

### 好評に付き「横浜ラガー」販売継続!

限定ビールとして発売を開始した「横浜ラガー」ですが、ご愛飲者の皆様ならびに販売店さまからの強い要望により、醸造を続けることとなりました。これからもご愛飲よろしくお願ひいたします。



## 日本のビール文化発祥の地「横浜」 私達は先人達への敬意とプライドを持って 最高のビールを最高の状態でお届けいたします。

「駅」は「うまや」と読み、今でいう駅のことです。桜木町駅(日暮里駅)は日本で初めて駅名が改められた駅である駅であり、文明開化の初期から、横浜で生産されたビールがさかんに積み出され、輸出もありました。文化としてのビール造りは水辺の間さまさまな制限を設けていましたが、1995年の地ビール解禁以来、私達「横浜ビール」は先人達の熱い思いを受け継ぎ、最高のビールをお届けし続けています。



2F  
JBF カフェ



1F

2F  
ゆったり150席の150席

ウェディング、ご家族、お仲間にお任せ下さい。  
トやパーティーメニューをお手頃

二次会パーティやレストランとの楽しいひと時を軽くご利用下さい。  
季節にあわせたアラカルトメニューをご用意。  
価格にてご用意いたします。

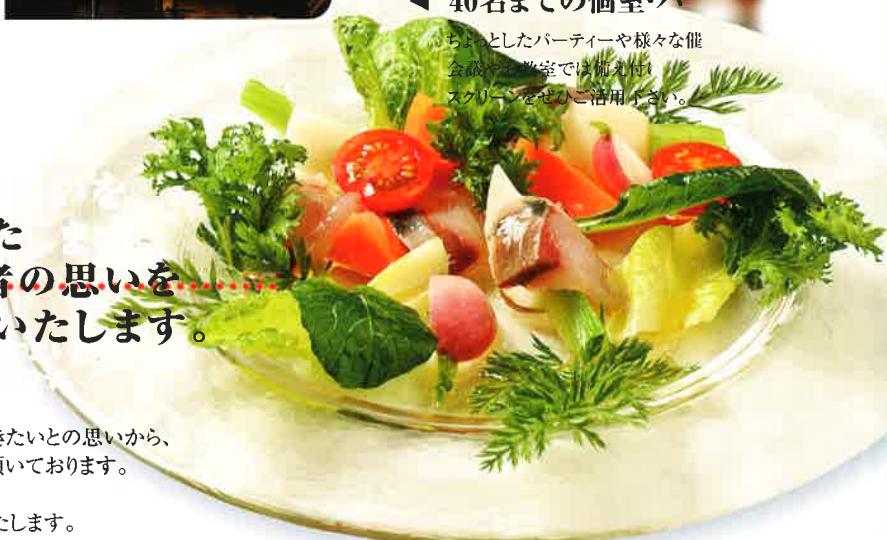
カフェ（コーヒー）のみ  
ランチタイムは、日替わり的にご利用頂けます。  
の大型プロジェクターと

### ◀ 40名までの個室・バ

ちゃんとしたパーティーや様々な催会議や、教室では備え付けのスクリーンをぜひご利用下さい。

ビール造りを通じて出会った  
地元神奈川で頑張る生産者の思いを  
手作りビールと共にお届けいたします。

駅の食卓は、生産者の顔が見える食材にこだわります。  
地元の食材を地元で造られたビールで召し上がって頂きたいとの思いから、  
毎日、生産者の元へスタッフが直接赴き、食材を譲って頂いております。  
素材の持つ力を生かした調理法をこころがけ、  
創造的なお料理を、自慢のビールにあわせてご提供いたします。



Information

各種パーティーのご予約承ります。

横浜ビールメンバーズクラブ



# 驛の食卓

Craft Beer Restaurant

手造りビールと地元食材のピアレストラン



「驛」とは古語で  
現代の駅をさす。  
馬や旅人の  
休憩所(語らいの場)  
宿泊所(安らぎの場)  
という意味。

驛(うまや)の食卓では  
レストラン併設の1階ブルワリーで  
醸造した横浜ビールを  
「樽生」で提供しています。



**YOKOHAMA BREWERY**  
横浜ビール

営業時間の  
平日(月曜日)  
昼の部: 11:30~15:30  
(お食事ラストオーダー 22:00)

(お食事ラストオーダー 22:00)

(お食事ラストオーダー 22:00)

1階にてカフェ、  
また、宴会・パーティー等  
時間帯であっても  
年中無休  
(年末年始を除く)

[www.yokohamabeer.com](http://www.yokohamabeer.com)

