

日本のごちそうを心ゆくまで。

和食 濱町



私たちは和心をお客様へお届けします。



彩り御膳

写真 みそ汁付

1,880円
(税抜)

蟹汁付

2,180円
(税抜)

水わらびもち

色とりどりの
美味しさを少しづつ

六ツ仕切

- ・海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろとサーモンのお刺身
- ・合鴨炙りと厚焼玉子
- ・季節の煮物
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ

彩り大海老天ぷら御膳

1,980円(税抜)

六ツ仕切

- ・大海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろとサーモンのお刺身
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ

水わらびもち

彩り牛すきやき御膳

2,280円(税抜)

六ツ仕切

- ・海老と野菜の天ぷら
- ・まぐろとサーモンのお刺身
- ・合鴨炙りと厚焼玉子
- ・季節の煮物
- ・茶碗蒸し
- ・牛蒡サラダ

水わらびもち

寿司

厳選
素材



ふのり
蕎麦

丹精込めて
炊き上げた布海苔を
練り込んだお蕎麦



かつじめ
活メ真穴子と
にぎり寿司御膳
1,880円(税抜)

活メ真穴子
いくら
まぐろ
北海道真いわし
境港サーモン
いか
海老

にぎり寿司御膳
(5貫)
まぐろ・北海道真いわし・
境港サーモン・いか・海老
1,480円(税抜)

活メ真穴子一本にぎり(1貫) 490円(税抜)



ふのり
蕎麦

大海老天ぷら寿司御膳
1,580円(税抜)



ふのり
蕎麦

丹精込めて
炊き上げた布海苔を
練り込んだお蕎麦

大島産
大粒牡蠣

牡蠣フライ寿司御膳
1,430円(税抜)

■本メニューの価格は全て税抜表記となっています。 ■刺身、寿司ネタは仕入れ状況によって内容が変わる場合がございます。 ■そばうどんは同じ釜を使用しております。

刺身

お刺身 天ぷら御膳

1,780円
(税抜)



まぐろ
境港
サーモン
北海道産
ほたて
北海道
真いわし
いか



お刺身 5種盛御膳

みそ汁付
1,580円
(税抜)

写真 蟹汁付
1,880円
(税抜)



まぐろ
境港
サーモン
北海道産
ほたて
北海道
真いわし
いか

活メ
かつじめ

真六子重

写真 みそ汁付
1,480円
(税抜)

蟹汁付
1,780円
(税抜)



たっぷり いくらと サーモン重

みそ汁付
1,980円
(税抜)

写真 蟹汁付
2,280円
(税抜)



大和茶

からだに
おいしい

そばめし
ふっくら炊き上げた
蕎麦の実入りごはん



大粒牡蠣

とろろ汁
牡蠣フライ御膳

1,680円
(税抜)



とろろ汁
天ぷら御膳

1,580円
(税抜)

大和芋には消化酵素の
アミラーゼが多く
含まれており、米の消化を
助ける働きがあります。



そばめし



ふのり
蕎麦



そばめし

ふのり
蕎麦

丹精込めて
炊き上げた布海苔を
練り込んだお蕎麦

とろろ汁
相のり蕎麦

1,030円(税抜)

ふのり蕎麦御膳

1,280円(税抜)

追加 ふのり蕎麦 1枚

200円(税抜)

■本メニューの価格は全て税抜表記となっています。 ■刺身、寿司ネタは仕入れ状況によって内容が変わる場合がございます。 ■そばうどんは同じ釜を使用しております。



牛たん

厚切り牛たん弁当

2,200円(税抜)

- ・牛たん焼
- ・海老と野菜の天ぷら
- ・茶碗蒸し
- ・サラダ
- ・蕎麦の実入りごはん
- ・大和芋とろろスープ又はみそ汁
- ・煮物
- ・香の物

厚切り牛たん御膳

3枚6切

写真 1,780円(税抜)

4枚8切

1,980円(税抜)



- ・牛たん焼
- ・蕎麦の実入りごはん
- ・大和芋とろろスープ又はみそ汁
- ・煮物
- ・香の物

※写真は3枚6切です。

自慢の手羽先



大皿手羽先 (15本)

1,350円(税抜)

手羽先 (5本)

490円(税抜)



牛たん焼

3枚6切

1,180円(税抜)

4枚8切

1,380円(税抜)

すき焼き

すき焼き御膳

1,880円
(税抜)

追加牛肉
680円(税抜)

追加豚肉
480円(税抜)

追加うどん
200円(税抜)



しゃぶしゃぶ 御膳

1,880円
(税抜)

追加牛肉
680円(税抜)

追加豚肉
480円(税抜)

追加うどん
200円(税抜)

しゃぶしゃぶ



しゃぶしゃぶ 会席

3,056円(税抜)

牛しゃぶしゃぶ
口取り
まぐろと
サーモンのお刺身
海老と
野菜の天ぷら
茶碗蒸し
うどん



銀だら
お刺身御膳

写真 1,880円(税抜)

銀だら膳

1,580円(税抜)

銀だら糟漬け

厳選
素材



煮魚膳

写真 1,580円(税抜)

煮魚と
お刺身御膳

1,880円(税抜)



金目鯛



かつ重

写真 みそ汁付

1,180円(税抜)

蟹汁付

1,480円(税抜)



大海老天重と蟹汁

写真 大海老2尾

大海老1尾

1,780円(税抜)

1,480円(税抜)

※みそ汁の場合 各-300円



うなぎとお刺身御膳

3,600円(税抜)

鹿児島県産

なぎ



うなぎ

3,000円
(税抜)

香ばしく柔らかくに

焼き上げました

うなぎは、ビタミンB1をはじめ
DHA・ミネラルなど
身体に大切な栄養素が豊富です。
国産うなぎなら、ではのふっくらとした
おいしさを御楽しみください。

ひつまぶし 虎の巻

美味しい
お召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで
四〜五回かき混ぜます。



そのままお茶碗によそって
お召し上がりください。



お好みの薬味を添えて
お召し上がりください。



お好みの薬味を添えて
お茶漬け用の出汁を
多めにかけてお召し上がり
ください。



うなぎひつまぶし

3,800円
(税抜)



大海老天ぷら
相のり蕎麦
1,380円(税抜)



大海老
天ぷら御膳

大海老 2尾
1,580円
(税抜)

大海老 1尾
1,280円
(税抜)



ポリユームたっぷり！
とんかつ御膳

1,280円
(税抜)



大島産
大粒牡蠣



牡蠣
フライ
御膳

1,480円(税抜)

お食事を少し贅沢に



蟹汁

単品 390円(税抜)

みそ汁を蟹汁に変更
+300円(税抜)

しゃぶしゃぶ
すき焼き

120分食べ放題

※ラストオーダー90分 ※ご注文はテーブル単位でお願い致します。

**コク
旨!!**

すき焼きコース

大人

2,590円(税抜)

牛肩ロース・豚ロース

◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

シニア

2,090円(税抜)

※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生

1,290円(税抜)

※小学生未満の方は無料です。



**さっ
ぱり**

しゃぶしゃぶコース

大人

2,590円(税抜)

牛肩ロース・豚ロース

◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

シニア

2,090円(税抜)

※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生

1,290円(税抜)

※小学生未満の方は無料です。



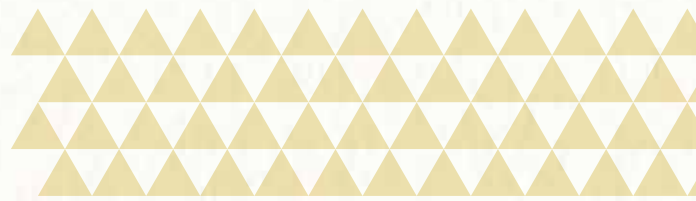
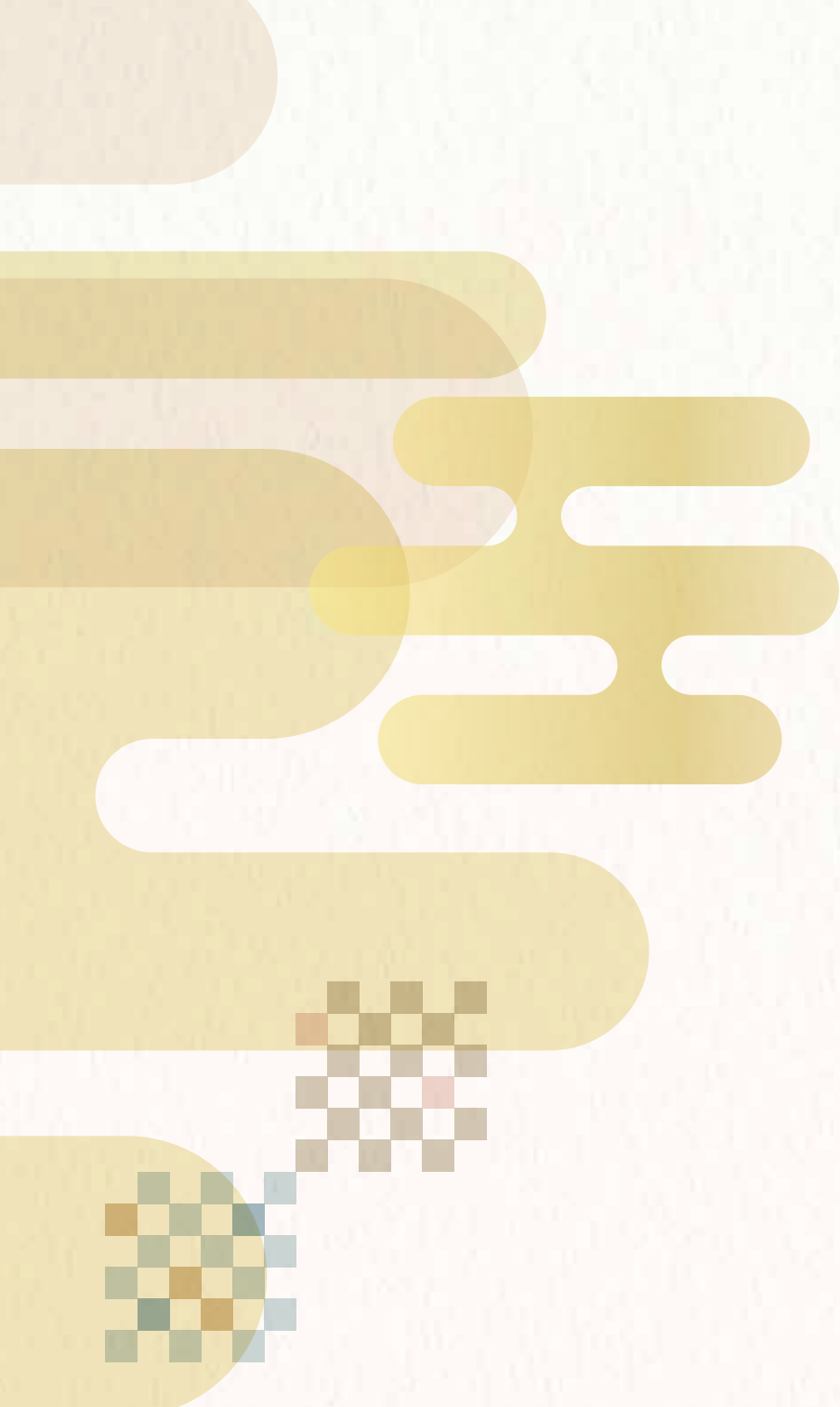
4種類の中から
お好みのだしを
2種類
お選びください。

昆布
だし

すき焼き
だし

シャンタン
だし

チゲ
だし



和食 濱町

<https://www.sagami.co.jp/hamacho/>