日本のごちそうを心ゆくまで。

和食 濱町

登録商標

私たちは和心をお客様へお届けします。

色とりどりの
美味しさを少しずつ

彩り御膳

写真 みそ汁付
1,882円
(税込2,070円)

蟹汁付
2,182円
(税込2,400円)

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
・サラダ

彩り大海老天ぷら御膳

1,982円
(税込2,180円)

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
・季節の煮物
・茶碗蒸し
・サラダ

彩り牛すきやき御膳

2,282円
(税込2,510円)

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
・サラダ

■揚げ物では海老、かに、そば、卵、小麦、乳も同じ鍋で揚げております。 ■22時以降初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金を頂きます。 ■当店は『国産米』を使用しております。

寿司

厳選素材

活〆真穴子と にぎり寿司御膳（かつじめ）

1,882円（税込2,070円）

活〆真穴子
いくら
まぐろ
あじ
サーモン
いか
海老

にぎり寿司御膳

（5貫）

まぐろ・あじ・サーモン・
いか・海老

1,482円（税込1,630円）

活〆真穴子一本にぎり（1貫） 491円（税込540円）

大海老天ぷら寿司御膳

1,582円（税込1,740円）

牡蠣フライ寿司御膳

1,428円（税込1,570円）

■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。　■そばとうどんは同じ釜を使用しております。

お刺身天ぷら御膳

1,782円
(税込1,960円)

お刺身5種盛御膳

みそ汁付
1,582円
(税込1,740円)

写真 蟹汁付
1,882円
(税込2,070円)

たっぷりいくらとサーモン重

みそ汁付
1,982円
(税込2,180円)

写真 蟹汁付
2,282円
(税込2,510円)

活〆(かつじめ)真穴子重

写真 みそ汁付
1,482円
(税込1,630円)

蟹汁付
1,782円
(税込1,960円)

■揚げ物では海老、かに、そば、卵、小麦、乳も同じ鍋で揚げております。 ■22時以降初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金を頂きます。 ■当店は『国産米』を使用しております。

大和芋

からだにおいしい

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。

とろろ汁 牡蠣フライ御膳

1,682円
(税込1,850円)

とろろ汁 天ぷら御膳

1,582円
(税込1,740円)

とろろ汁相盛り蕎麦

1,028円 (税込1,130円)

更科蕎麦御膳

1,282円 (税込1,410円)

■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。 ■そばと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（税込2,420円）

- 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

- 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。

写真 3枚6切
1,782円（税込1,960円）

4枚8切
1,982円（税込2,180円）

自慢の手羽先

大皿手羽先（15本）
1,355円（税込1,490円）

手羽先（5本）
491円（税込540円）

牛たん焼
3枚6切 1,182円（税込1,300円）
4枚8切 1,382円（税込1,520円）

■揚げ物では海老、かに、そば、卵、小麦、乳も同じ鍋で揚げております。 ■22時以降初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金を頂きます。 ■当店は『国産米』を使用しております。

すき焼き

すき焼き御膳

1,882円
(税込2,070円)

追加牛肉
682円(税込750円)

追加豚肉
482円(税込530円)

追加うどん
200円(税込220円)

しゃぶしゃぶ御膳

1,882円
(税込2,070円)

追加牛肉
682円(税込750円)

追加豚肉
482円(税込530円)

追加うどん
200円(税込220円)

しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶ会席

3,055円(税込3,360円)

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

■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。 ■そばとうどんは同じ釜を使用しております。

焼魚

銀だらお刺身御膳

1,882円
(税込2,070円)

厳選素材

銀だら御膳

1,582円
(税込1,740円)

銀だら

「白身のトロ」と言われるほど脂がのった銀ダラを糟漬けで仕上げました。
うなぎよりも多く含まれるビタミンAには、抵抗力を高め、病気を予防する働きがあります。

大海老天ぷら相盛り蕎麦

1,382円(税込1,520円)

揚げ物

大海老天ぷら御膳

大海老2尾
1,582円
(税込1,740円)

大海老1尾
1,282円
(税込1,410円)

■揚げ物では海老、かに、そば、卵、小麦、乳も同じ鍋で揚げております。　■22時以降初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金を頂きます。　■当店は『国産米』を使用しております。

うな重とお刺身御膳

3,600円（税込3,960円）

鹿児島県産

うなぎ

こだわり国産素材

うな重

3,000円
（税込3,300円）

香ばしく柔らかに
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
おいしさをお楽しみください。

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。

一膳目　そのままお茶碗によそって
お召し上がりください。

二膳目　お好みの薬味を添えて
お召し上がりください。

三膳目　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
（税込4,180円）

■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。　■そばとうどんは同じ釜を使用しております。

とんかつ御膳

1,600円
(税込1,760円)

六ツ仕切
・手付けとんかつ
・まぐろとサーモンのお刺身
・季節の煮物
・茶碗蒸し
・サラダ

手付けとんかつ

ボリュームたっぷり！
とんかつ定食

1,346円
(税込1,480円)

牡蠣フライ御膳
1,482円 (税込1,630円)

店仕込みの手付けとんかつを
熱々の陶板でお召し上がりください。

玉子は別にお持ちします。
お好みで仕上げてお召し上がりください。

かつ鍋膳 1,382円 (税込1,520円)

お食事を少し贅沢に

蟹汁
単品 391円 (税込430円)
みそ汁を蟹汁に変更
+300円 (税込330円)

■揚げ物では海老、かに、そば、卵、小麦、乳も同じ鍋で揚げております。 ■22時以降初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金を頂きます。 ■当店は『国産米』を使用しております。

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 2,591円（税込2,850円）

シニア 2,091円（税込2,300円）
※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生 1,291円（税込1,420円）
※小学生未満の方は無料です。

牛肩ロース・豚ロース
◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

さっぱり しゃぶしゃぶコース

大人 2,591円（税込2,850円）

シニア 2,091円（税込2,300円）
※シニア料金の対象者は60歳以上の方です。

小学生 1,291円（税込1,420円）
※小学生未満の方は無料です。

牛肩ロース・豚ロース
◆野菜盛り合わせ ◆うどん ◆ごはん

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

■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。　■そばとうどんは同じ釜を使用しております。

和食 濱町

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

‘21.Apr-1