



Restaurant BEER PORT



Enjoy a lively meal with your family and friends. Barbecue, Genghis Khan, and Western food unique to Yokohama are popular beer restaurants.

GRAND MENU

LET'S
GET
BEER!

HAMA Park / Schnell
German two-color potato
Octopus / Basil and Kale Genovese
Cold meat platter
Radiatori / Voronez



RECOMEND

ジャーマン
2色ポテト 550

サツマイモとジャガイモの
ジャーマンポテトです。



RECOMEND

ポップコーン 420
トリュフオイル / バター / チリパウダー / ハニー

まずはポップコーン片手にビールをお楽しみください!

STARTER

《スターター》

BEER PORT in yokohama

Have a nice meal with good food and beer!



チーズ盛合わせ 580

カマンベールチーズ、クリームチーズ、パルメジャーノチー
ズの盛合わせです。少しつまみたい時に食べたい一品です。



ザワークラウト / はまぼくベーコン 520

ドイツにおけるキャベツの酢漬けです。ザワークラウトだけ食
べたいというファンも少なくありません。



パテドカンパーニュ 580

豚ミンチの中にレバーペーストを混ぜ込んで焼いた料理です。
ピーツのピクルス、マスタードと一緒に楽しみください。



タコ / バジルとケールのジェノベーゼ 620

シーフードに良く合うバジルソースに隠し味でケールを入れました。
ビールの苦みとケールの苦みがマッチング。



味噌スペアリブ 甘辛ソース (2P) 750

味噌を塗って炙った癖になる味のスペアリブです。甘辛
いラー油ソースが決めて!



つぶ貝 / ガーリックとパセリバター陶板焼き 720

熱々のうちにバタールのモチっとした食感と一緒にどうぞ。



国産枝豆 /
とうがらし塩添え 480

ビールのお供の定番。お好みでとうが
らし塩でお召し上がり下さい。



とりあえず生ビール!

横浜工場
生産



キリン一番搾り

グラス 570

横浜工場
生産



キリンラガービール

グラス 570



一番搾り 黒生

グラス 570

横浜工場
生産



一番搾り
プレミアム

グラス 640



キリン
ブラウマイスター

グラス 640



ハーフ & ハーフ

グラス 570



ハートランド
ビール

グラス 590

※表示価格は税込みです。※アレルゲンはスタッフにお尋ねください。

※メニューで使用している「米」「ライス」は、全て国産です。



RECOMEND

コールドミートプレート 1,580

シャルキュトリーです。バターのモチっとした食感と一緒にどうぞ。



RECOMEND

レバーケーゼ / フライドエッグ 1,380

ドイツのミートローフで塩味がビールを進めます。黄身を塗りながらお召し上がり頂くとマイルドになり2種類の味が楽しめます。

HAM / SAUSAGES

《ハム・ソーセージ》

BEER PORT in yokohama
Have a nice meal with good food and beer!



はまぽーく Ham / みやじ豚 Ham 850

横浜産はまぽーくと神奈川県産みやじ豚の自家製ハムです。県産豚肉の食べ比べをお楽しみ頂けます。



遠野のホップ入りソーセージ 1,780

国産ホップ IBUKI とレモングラス、国産ホップの若葉入り、岩手県産 豚の粗挽きソーセージの盛合わせです。ビールとの組み合わせ間違いなし。



RECOMEND

はまぽーくフィンガーフリット / BBQ ソース 880

はまぽーくを一番搾りを使用した衣でフリットにしました。片手にビール、片手にフィンガーフリットで!



フライドポテト / 2種ディップソース 650

ケチャップマヨネーズソースとトマトカレーソースでお楽しみください。

FRIED

《フライ》

BEER PORT in yokohama
Have a nice meal with good food and beer!



カラマリ / バジルマヨネーズ 650

バジルマヨネーズで食べる一口大のイカフライです。ビールのお供にどうぞ。



大山どり / 米粉揚げ 680

ジューシーで柔らかい肉質の大山どりを米粉でカリッと揚げました。
*一部小麦粉も使用しております。



RECOMEND

はまぽーく シュニッツェル 1,480

シュニッツェルはドイツのカツレツです。生パン粉のサクッリ感、バターとチーズの風味をお楽しみ頂けます。

THE OVEN

《オーブン》

BEER PORT in yokohama

Have a nice meal with good food and beer!

海老と帆立のシーフードドリア 1,280

海老の香りと旨味が濃厚なアメリカヌソースとモルネソースでつくったリッチな味わいのシーフードドリアです。

RECOMEND

コスモドリア 1,000

チキン、海老が入ったほんのり甘いドリアです。ホワイトソースとベシャメルソースの2種のソースを使っています。

ジャーマンハンバーグ/ 黒ビールデミグラスソース 1,580

200gのビーフ 100%ハンバーグです。一番搾り 黒生とデミグラスソースのオリジナルソースでお召し上がり下さい。

ニョッキ / ゴルゴンゾーラ 880

ゴルゴンゾーラのニョッキです。シュレッドチーズ、パルメザンチーズをかけてオーブンで焼きました。

和風ハンバーグ / ジャポネソース 1,480

大根おろしと大葉のシンプルな 200gのビーフ 100%ハンバーグです。ジューシーな肉汁をお楽しみください。

RECOMEND

ジャガイモ / ラクレットチーズオーブン焼き 700

マッシュポテトにラクレットチーズをかけてオーブンで焼きました。

RECOMEND

はまぼく シュニッツェルサラダ 1,380

8種類の野菜を使用し、はまぼくのシュニッツェルハニーマスタードで混ぜ合わせました。
バルサミコソースでお召し上がり下さい。

VEGETABLE

《ベジタブル》

BEER PORT in yokohama
Have a nice meal with good food and beer!

ケール / アボカド / キヌア 1,480

おすすめの食べ方は、全体をよく混ぜてからどうぞ。

RECOMEND

PIZZA

《ピザ》

BEER PORT in yokohama

Have a nice meal with good food and beer!



生ハム / オニオン / ラタトゥイユ 1,380

ピザ生地のパリッと感、モチッと感が味わえる一品です。



滷肉PAN

1,280

滷肉（ルーロー）とは台湾の豚角煮です。セミドライマトの酸味と一緒に召し上がってください。

生パスタを使用。もちもち食感の
リングイネをフンギクリームソースでどうぞ。



RECOMEND

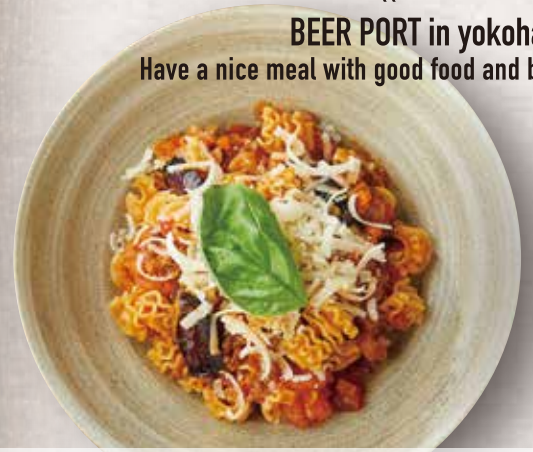
花びら茸とチキン / リングイネ /
フンギクリームソース 1,380

PASTA

《パスタ》

BEER PORT in yokohama

Have a nice meal with good food and beer!



ナス / ローストトマト /
ラディアットリ / ボロネーゼ

1,480

生パスタを使用。ラディアットリとはイタリア語でラジエーターを意味する深い溝のあるショートパスタです。ボロネーゼと良く絡みビルのおつまみにも最適です。

CURRY & PILAF

《カレー&ピラフ》

BEER PORT in yokohama

Have a nice meal with good food and beer!



スパイシーはまぼくゲリル /
ガーリックライス / デミバターソース 1,480

ガーリックライスの上にはまぼくゲリルを豪快に盛り付け、MIX スパイスを散らしました。

はまぼくカツカレーです。カレーは
一番搾り 黒生ビールを使用した
オリジナルです。



RECOMEND

黒ビールカレー /
はまぼくカツ 1,380

ENJOY A PRECIOUS MOMENT.

KID'S

《キッズメニュー》

BEER PORT in yokohama
Have a nice meal with good food and beer!



ジュニアプレート 980
小学生高学年向き。ボリュームのあるプレートです。



キッズカレー 680
お子様の大好物カレープレートです。



キッズプレート 800
ハンバーグ、オムレツ、チキンライスなどお子様の好物を盛り付けたプレートです。



RECOMEND

自家製プリン / 黒ビールカラメル 500

神奈川県産の卵を使用し、バニラビーンズを加え焼き上げたプリンです。一番搾り黒生ビールでコクを出したカラメルソースで仕上げています。

DESSERT

《デザート》

BEER PORT in yokohama
Have a nice meal with good food and beer!



RECOMEND

ティラミス ブリュレソース 650

ショコラケーキ、ティラミスの上にブリュレクリームをのせてカラメリゼにしました。

アイスクリーム 420

内容はスタッフにお尋ね下さい。



チョコレートサンデー 520

コーンフレーク、生クリームにバニラアイス、チョコレートアイスをつまみ。

シャーベット 420

内容はスタッフにお尋ね下さい。