



GRAND MENU

Let's try and enjoy pairing of beer and foods.



出来立て直送のおいしい一番搾りを
神奈川県の名産品や県内の新鮮な野菜を使った
ビールにぴったりのお料理と一緒にどうぞ。



ANTIPASTO MISTO 前菜盛り合わせ



- | | |
|-------------------------------------|----------|
| 1: 自家製スモークナッツ | 一番搾り<黒生> |
| 2: 自家製 季節野菜の
ビールピクルス | ブラウマイスター |
| 3: ハモンセラーノ | 一番搾り |
| 4: ビーツラベ | アフターダーク |
| 5: ポテトサラダ | 一番搾り<黒生> |
| 6: 足柄牛のビーフアスピック | 一番搾り |
| 7: イベリコチョリソー | 一番搾り |
| 8: やまゆりポークを使った豚バラまき
ピクルスのビールフリット | 麒麟ラガー |

ペアリングプレート 8 種盛り 3,990

Pairing plate of eight kinds appetizer

ビールとのペアリングをお楽しみいただけるアベタイザーを、一皿に少しずつ盛り合わせました。おすすめのペアリングはスタッフにお尋ねください。

※写真は盛り合わせの一例です。



自家製スモーク盛り合わせ

Homemade smoked assortment

- 足柄牛燻製レバー ■ 燻製チキン ■ 燻製ベーコン ■ スモークサーモン
■ 燻製エッグ ■ スモークナッツ

ビールとの相性抜群! お店で燻製しました。

おすすめペアリング 一番搾り<黒生> ジャズベリー

1,690



3 種の生ハム盛り合わせ

Assortment of three kinds ham

- ハモンセラーノ ■ コッパ
■ イベリコチョリソー

ビールにぴったりの厳選スペイン産生ハムを盛り合わせました。

おすすめペアリング 一番搾り ハートランド

1,790

STARTER スターター \1杯目とご一緒に/

01 自家製スモークサーモンのカルパッチョ 1,000

Homemade smoked salmon carpaccio

お店で燻製にしたサーモンの香りをお楽しみください。

おすすめペアリング 一番搾り

02 3種のチーズ盛り合わせ 890

燻製 Assortment of three kinds cheese

■スモークカマンベール ■ペコリーノロマーノ ■ポッコンチーニ
お好みでリンゴンベリージャムと一緒にお楽しみください。

おすすめペアリング アフターダーク ジャズベリー

03 足柄牛のビーフアスピック 1,190

地元食材 Ashigara Beef aspic

「かながわブランド」足柄牛のコーンビーフを生クリーム、牛乳で滑らかに口溶けよく仕上げたビーフアスピックです。

おすすめペアリング SV 豊潤 496 一番搾り

04 ベーコンと半熟卵のポテトサラダ 790

燻製 Potato salad with smoked bacon and soft-boiled egg

丹沢の赤卵とやまゆりポークのベーコンの燻製を使い、がりマヨと和えたポテトサラダです。

おすすめペアリング 一番搾り<黒生>

05 岩井の胡麻油のレッドキャベツとチキンのマリネ 790

燻製 Iwai sesame oil marinated red cabbage and chicken

岩井の胡麻油と燻製チキンが香る、中華風サラダです。箸休めには是非お召し上がりください。

おすすめペアリング 一番搾り

06 自家製 季節野菜のビールピクルス 550

Homemade beer pickles (seasonal vegetables)

一番搾りを使った自家製のビールピクルスです。

※内容はスタッフにお尋ねください。

おすすめペアリング ブラウマイスター 一番搾り

※この料理にはアルコール分が含まれます。



01



03



04



05



06



07

07 自家製スモークナッツ 550

燻製 Homemade smoked nuts

クルミ、アーモンド、カシューナッツをローストし、
メープルシロップとスパイスで絡めたものをヒッコリーで燻製しました。

おすすめペアリング 一番搾り 一番搾り<黒生>

SALAD サラダ



燻製 地元食材

デリサラダ 湘南ゴールドドレッシング 1,490

Deli salad with Shonan Gold Dressing

燻製チキン、ピーツラベ、富塚豆腐店の絹ごし豆腐、アボカド
湘南ゴールドドレッシングをかけて混ぜてお召し上がりください。

おすすめペアリング デイドリーム ブラウマイスター



燻製 地元食材

燻製ベーコンのシーザーサラダ ペコリーノチーズ 1,490 ハーフサイズ 800

Smoked bacon caesar salad

やまゆりポークの燻製ベーコンを使ったシーザーサラダです。
燻製ベーコンとクルトンに合う、味の濃いペコリーノチーズを使っています。

おすすめペアリング ハートランド

APPETIZER 前菜

地元食材

01 永島農園のきのここと海老のアヒージョ 1,290

Nagashima Farm mashroom and shrimp ajillo

横浜の永島農園のきのここと海老のアヒージョです。

きのこの旨味が溶け出したオイルをバゲットにつけてお楽しみください。

おすすめペアリング 一番搾りプレミアム デイドリーム

地元食材

02 富塚豆腐店の絹ごし豆腐 シラスと酒盗のバターソース 890

Silken tofu from Tomizuka Tofu Whitebait and Shuto butter sauce

神奈川県の老舗・富塚豆腐店の絹豆腐を使った冷奴です。

温かいバターと酒盗のソースでお召し上がり頂く、ここでしか味わえない商品です。

おすすめペアリング 一番搾りプレミアム

富塚豆腐店の絹ごし豆腐

1865年、神奈川県厚木市愛甲の地で創業。昔ながらの製法で、加熱殺菌せず大豆本来の風味などを残したまま豆腐を製造する豆腐屋業界初の技術を駆使しています。神奈川県「神の豆腐五撰」、にっぽんの宝物JAPANグランプリ「ヘルシー＆ビューティー部門」で特別賞を受賞したおいしさをお楽しみください。



地元食材

03 やまゆりポークを使った豚バラ巻き ピクルスのビールフリット 980

Beer flit of Yamayuri pork belly wrapped pickles

スイートピクルスを豚バラで巻き、一番搾りのバターでふんわりと仕上げました。お好みでホップ塩をお使いください。

おすすめペアリング 一番搾り キリンラガー

04 ビールフリットのフィッシュ＆チップス 1,290

Beer Batter fish and chips

一番搾りのバターでふんわりと仕上げた鱈のフリットです。

おすすめペアリング 一番搾り ハートランド

地元食材

05 2種ディップのフライドポテト 690

French fries with two type dips

清水屋ケチャップとがりマヨの2種ディップでお楽しみください。

おすすめペアリング 一番搾りプレミアム ハートランド

地元食材

06 岩井の胡麻油を使った ハニーラー油の甘辛チキン 990

Sweet and spicy fried chicken with honey chili oil of Iwai sesame oil

岩井の胡麻油を使った韓国風甘辛ソースでお楽しみください。

おすすめペアリング ブラウマイスター デイドリーム

岩井の胡麻油株式会社

安政4年(1857年)千葉にて創業。約130年前、開港景気にわく横浜に移り、横浜の歴史と共に歩んできました。熟練の職人がその日の気温・湿度・ごまの状態を五感で見極め、丁寧に焙煎。豊かな風味香味を引き出します。搾油は有機溶剤を使用しない、昔ながらの圧搾製法。効率ではなく美味しさを追求し、丹精込めて造られる胡麻油をお楽しみください。



01



02



03



04



05



06

PIZZA ピザ

燻製 地元食材

ベーコン、チキン、
ナッツの
スモークピザ
2,690

Smoked pizza with bacon,
chicken and nuts

燻製チキンとベーコン、3種ナッツを使った
ピザです。ケイジャンスパイスと粒マスタードで
作ったクレオールマスタードを使っています。

おすすめペアリング 一番搾り 一番搾り〈黒生〉



PASTA & CURRY パスタ&カレー



燻製 地元食材

清水屋ケチャップのナポリタン 1,490

Napolitan with Shimizuya Ketchup

横浜発祥の清水屋ケチャップを
使ったナポリタンです。

おすすめペアリング ハートランド

地元食材

神奈川県産小松菜を使用した
アーリオオーリオ 1,690

Aglia Olio with " Komatsuna " from Kanagawa prefecture

オリーブオイル、ニンニク、唐辛子のパスタです。
神奈川県産小松菜と、エビ、イカをあわせました。

おすすめペアリング デイドリーム



黒ビールチキンカレー(中辛) 1,790

Black beer chicken curry

香味野菜や香辛料など二十数種類の素材と、
黒ビールキャラメルソースを合わせたスパイスカレーです。

おすすめペアリング 一番搾り 一番搾り〈黒生〉

※当店のお米は、国産米を使用しております。

MEAT & GRILL 肉料理&グリル

地元食材

ソーセージとポーク、 チキンの ミックスグリルプレート

Mixed grill plate with sausage, pork and chicken

4,990

■ソーセージ 5本 ■スペアリブハーフ 1本

■チキン 1/4身

自慢の肉料理を一度に楽しめます。



地元食材

やまゆりポーク グリルソーセージ盛り合わせ 2,790

Assortment of Yamayuri pork sausages

■サルシッチャ ■レバーケーゼ
■ビーフ & ポーク ■大葉と白ごま
■チョリソー

「かながわブランド」やまゆりポークの
ソーセージ盛り合わせです。

おすすめベアリング

一番搾り

SV 豊潤 496



神奈川県生まれのやまゆりポーク

「やまゆりポーク生産者協議会」が30年以上の研究を重ねた結果たどりついた“こだわりの品種”と、豚の成長に応じて栄養バランスを考えながら給与する“こだわりの飼料”で生産されています。神奈川県花「やまゆり」のように白くきれいな脂肪に仕上がることから名付けられました。

地元食材

やまゆりポーク スペアリブのロースト 3,490 ハーフサイズ 1,990

Roasted Yamayuri pork spareribs

「かながわブランド」やまゆりポークの特徴である、ジューシーな肉質と、うまみに富む赤身、甘い脂肪を味わって頂く為に丁寧にローストしました。

おすすめベアリング

SV 豊潤 496

キリンラガー





黒ビールでマリネしたチキンの 半身ロースト 2,990

Roasted half-sized chicken marinated in black beer

黒ビールで一昼夜漬け込んだチキンの半身を
グリルしたボリュームのある一品です。

おすすめペアリング

一番搾りプレミアム 一番搾り〈黒生〉



地元食材

足柄牛の 黒ビール煮込み 3,200

"Ashigara Beef" braised in dark beer

神奈川県ブランド牛である足柄牛のすね肉を
アフターダークでじっくりと煮込みました。

おすすめペアリング

一番搾りプレミアム SV 豊潤 496

DESSERT デザート



バスクチーズケーキ 黒生キャラメルソース 980

Basque cheesecake with black beer caramel sauce

濃厚なバスクチーズケーキと黒生のキャラメルがけホイップを一緒に。

おすすめペアリング 一番搾り〈黒生〉 SV 豊潤 496



煙製

ガトーショコラ スモークナッツと バニラアイス添え 850

Gateau chocolat with smoked nuts and
vanilla ice cream

自家製スモークナッツとバニラアイスを添えた、
ビーツのガトーショコラです。

おすすめペアリング 一番搾り〈黒生〉



バニラアイスクリーム ロータスビスケット 500

Vanilla ice cream with
lotus biscuits

お口直しにシンプルなバニラアイスと
ロータスビスケットを。

おすすめペアリング

SV 豊潤 496 デイドリーム

KIRIN BEER キリンビール

おいしいところだけ
搾ってます。

一番搾りはキリンビールが目指す
「理想のビールのおこし」。

横浜ビアホールでは「一番搾り」を
極上においしく飲める
特製タンブラーで提供しています。

新しいおいしさ、できました。

キリン一番搾り

KIRIN ICHIBAN

750

麦本来のうまみが感じられる、
調和のとれた飲みやすい味わい。



深く豊かな味わい。

一番搾り プレミアム

KIRIN ICHIBAN PREMIUM

820

第一等品東北産ホップを使用。
たっぷりとした麦のうまみと華やかな
香りが調和した、深く豊かな味わい。



新おいしい! 芳醇な、黒。

キリン一番搾り<黒生>

KIRIN ICHIBAN (KURO)

750

芳醇なうまみが味わえながらも、
雑味のない飲みやすい味わい。



進化した伝統のうまさ。

キリンラガー

KIRIN LAGER

750

キリンラガーらしい飲みごたえ、
飲み飽きないうまさへと進化。



Mild, Light, Smooth

ハートランド

HEARTLAND

750

麦とホップと水。ビールの「素」だけで
つくられた純粋なビール。



芳醇にしてしまりある味わい

ブラウマイスター

BRAU MEISTER

820

3種のホップを使用した
きめ細やかな泡、
舌に広がる濃い旨みの特徴。



CRAFT BEER クラフトビール

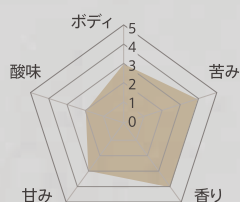


SPRING VALLEY 豊潤<496>

HOJUN <496>

850

豊潤なのに、すっきりとした綺麗な後味。ディップホップの増量により、
より豊潤でありながらバランスのとれた飲み飽きないおいしさへ進化。

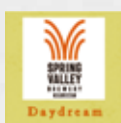
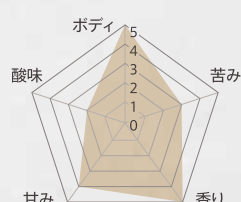


SPRING VALLEY アフターダーク

Afterdark

850

ふくよかな口当たりと、
澄んだ飲み口の黒ビール。

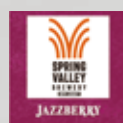
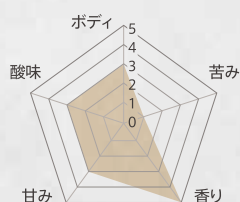


SPRING VALLEY デイドリーム

Daydream

850

和の素材を丁寧に使った、
濃密かつ繊細なホワイトビールタイプ。

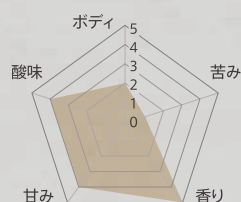


SPRING VALLEY ジャズベリー

JAZZBERRY

850

ラズベリーの心地よい酸味と爽やかさ。
本格派のフルーツビールタイプ。



WINE ワイン

究極のバランスをめざした日本ワイン

RED ミディアムボディ

シャトー・メルシャン 藍茜

Chateau Mercian Aiakane

glass 700 bottle 4,200

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられるワインです。

WINE TASTE



海外でも高い評価を受ける日本を代表する赤ワイン

RED フルボディ

シャトー・メルシャン 長野メルロー

Chateau Mercian Nagano Merlot

bottle 7,500

熟した果実感と、エレガントな味わいがバランスよく感じられるワインです。

WINE TASTE



豊かな果実香と心地よい余韻

WHITE 辛口

シャトー・メルシャン 萌黄

Chateau Mercian Moegi

glass 700 bottle 4,200

いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味がバランス良く調和したワインです。

WINE TASTE



香り高い新スタイルのワイン

WHITE 辛口

シャトー・メルシャン 玉諸甲州きいろ香

Chateau Mercian Tamamoro Koshu Kiiroka

bottle 5,400

ユズやカボスといった和柑橘を思わせる香りとフレッシュな酸とのハーモニーが感じられるワインです。

WINE TASTE



LEMON SOUR レモンサワー

氷結 レモンサワー 650

Hyoketsu Lemon Sour

レモン澄みわたるおいしさ。

氷結無糖 レモンサワー 650

Hyoketsu No Sugar Lemon Sour

キリッと爽やか、甘くない。氷結®無糖。



HIGHBALL ハイボール

陸ハイボール

Riku Highball

glass 650

黄桃、オレンジ、リンゴのほのかな甘い香りと澄んだ口当たり、何層にも感じる香味豊かなおいしさ。

富士シングル ブレンデッドハイボール glass 1,000

Fuji Single Blended Japanese Whisky Highball

調和のとれたシルキーな味わいで心地よく、良質な白ワインを味わうような感覚で愉しめるウイスキーです。

SOFT DRINK ソフトドリンク

キリン生茶 480

午後の紅茶〈無糖〉 480

紅茶 480

キリン ファイア アイスコーヒー 480

キリンレモン 480

キリンメッツコーラ 480

トロピカーナ オレンジ 480

ホットコーヒー 480

Non-alcoholic ノンアルコール

3種ホップ香る 爽やかな味わい

キリン グリーンズフリー

KIRIN GREEN'S FREE 甘味料不使用

600

ビールらしい飲みごたえを強化。すっきりとした清々しい飲み心地を実現。



◆飲み放題プラン 3,500

※飲み放題のご利用は当日注文可能です。

■キリンビール各種

(一番搾り/一番搾りプレミアム/黒生/キリンラガー/ハートランド/ブラウマイスター)

■ワイン(ソル・イ・マール白/ソル・イ・マール赤)

■サワー(氷結レモンサワー/氷結無糖レモンサワー) ■陸 ハイボール

■アイスソフトドリンク各種

+1,000 でクラフトビールも飲み放題

PARTY MENU パーティーメニュー



※写真は「パーティーコース」です。

ビールと美味しい料理のペアリングを気軽にお楽しみください。

[横浜ビアホールコース]

YOKOHAMA BEER HALL COURSE 6,000

お料理+飲み放題 2.0H (L0. 1.5H)

◆ペアリングプレート8種盛り

■イペリコチョリソー ■自家製スモークナッツ ■ハモンセラーノ ■ポテトサラダ
■ピーツラペ ■足柄牛のビーフアスピック ■辛エビのピアンカソース ■自家製季節野菜のビールピクルス

◆富塚豆腐店の絹ごし豆腐 シラスと酒盗のバターソース

◆黒ビールマリネチキン ◆清水屋ケチャップのペンネナポリタン

[パーティーコース]

PARTY COURSE 7,500

お料理+飲み放題 2.0H (L0. 1.5H)

◆ペアリングプレート8種盛り

■イペリコチョリソー ■自家製スモークナッツ ■ハモンセラーノ ■ポテトサラダ
■ピーツラペ ■足柄牛のビーフアスピック ■辛エビのピアンカソース ■自家製季節野菜のビールピクルス

◆富塚豆腐店の絹ごし豆腐 シラスと酒盗のバターソース

◆やまゆりポーク スペアリブのロースト ◆清水屋ケチャップのペンネナポリタン

◆ガトーショコラ

[スペシャルコース]

SPECIAL COURSE 9,000

お料理+飲み放題 2.0H (L0. 1.5H)

◆ペアリングプレート8種盛り

■イペリコチョリソー ■自家製スモークナッツ ■ハモンセラーノ ■ポテトサラダ
■ピーツラペ ■足柄牛のビーフアスピック ■辛エビのピアンカソース ■自家製季節野菜のビールピクルス

◆自家製スモークサーモンのカルパッチョ

◆富塚豆腐店の絹ごし豆腐 シラスと酒盗のバターソース

◆足柄牛とやまゆりポークのソーセージロースト ◆やまゆりポーク スペアリブのロースト

◆清水屋ケチャップのペンネナポリタン ◆ガトーショコラ

※コースのご利用は1週間前までのご予約が必要です。※仕入れ状況により、食材・メニュー・産地に変更がある場合がございます。

FREE DRINK

■麒麟ビール各種(一番搾り/一番搾りプレミアム/黒生/麒麟ラガー/ハートランド/ブラウマイスター)

■ワイン(ソル・イ・マール白/ソル・イ・マール赤) ■サワー(氷結レモンサワー/氷結無糖レモンサワー)

■陸 ハイボール ■アイスソフトドリンク各種

+1,000でクラフトビールも飲み放題



お酒を楽しむための5つのポイント

- ① 食事と一緒にゆっくりと味わう
- ② 長時間飲み続けない
- ③ 自分のペースを押し付けけない、無理強いはいしない
- ④ チェイサーも忘れずに
- ⑤ 週に2日は休肝日

※ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。※表記価格は全て税込です。