

# SALAD

UMAYA's potato salad

## 驛のポテトサラダ ¥1,000



具材には、横浜醤油と梅やのタレを合わせた特製ソースに漬け込んだじゃがいもや、蔦金海苔、織茂養鶏のゆで卵、清水屋ケチャップなどを使用しました。お好みで漬した後は、美濃屋あられのぶぶあられなどをトッピングし、最後に香り付けで岩井の胡麻油をかけてお召し上がりください。

UMAYA といえはまずはこの1品から！  
地元「横浜」の食材をたっぷり使用した  
ビール屋が造る究極のポテトサラダです！



### 横浜醤油

純正たる横浜で生まれ横浜育ちの本醸造醤油。横浜では唯一の老舗醤油醸造所です。無添加で手作り、丁寧に時間をかけ作られた醤油はコクがあって香りも良く「文明開化の味」がします。



### 岩井の胡麻油

安政4年の創業から昔ながらの製法を守り、人の手をかけ丁寧に搾っています。五感を駆使して煎り具合を確かめ、風味を引き出した胡麻油は世界中のお客様から高い評価を得ています。



### 蔦金商店

蔦金商店は創業明治27年、伝統の味を今に伝える海苔問屋です。取り扱う海苔は、全国各地へ直接出向き、実際に海苔を見て買い付けた代物ばかりです。



### 織茂養鶏場

「雑味のない卵」の通り、すっきりとした味わいでどんな料理にも合う万能な卵です。新鮮な水、こだわりのエサ、綺麗な空気で育む鶏から織茂さんの卵は生まれます。

Salad with grilled chicken

## グリルチキンサラダ ¥1,200

パセリバターで下味を付けたグリルチキンがゴロゴロと乗った食べ応え抜群のサラダ！  
特製粒マスタードドレッシングをかけてお召し上がりください。

Green salad

## グリーンサラダ ¥900

【醤油オニオン・コブ】お好きなドレッシングをお選びください！



グリルチキンサラダ



前菜5種盛り合わせ



### 美濃屋あられ

横浜で生まれ、横浜で育った米菓。先代から受継ぐ昔からの技法、そして新しい技術により、美味しさづくりは続いています。うるち米や増量材を使わずもち米100%で製造。素材を生かして伝えていきたい本物の味です。



### 横田屋本店

宝永3年、宮城県気仙沼市で創業した横田屋本店。常に日本人の食卓に馴染みの海産物と共に歩み、自然の恵みを独自の製法と伝統の味で皆様にお届けしてきました。時代を超えて伝統の味を真心込めて皆様にお届けします。

# COLD APPETIZER

Yokohama beer pickles

## 横浜ビールピクルス ¥600

横浜ビールを使用したオリジナルピクルス！酵母の働きでまろやかに！

“Sauerkraut”

## ザワークラウト ¥450

横浜ビールを使用した優しい酸味のオリジナルザワークラウト！

Assorted appetizers

## 前菜5種盛り合わせ ¥1,000

気仙沼さめジャーキー、スモークチーズ、カンパネールチーズ、2種オリーブとサラミ、生ハムが一度に楽しめる前菜5種の盛り合わせです！

Bite-sized rice cracker

## 美濃屋あられのビア柿 ¥550

辛口！濃口！ありそうで無かった「ビール専用」柿の種です！

Shark jerky

## 気仙沼さめジャーキー ¥550

ヨシキリザメを独自のタレに漬けた、噛めば噛むほど美味しさ広がるさめジャーキーです！

このメニューは横浜ビール醸造の過程で出るモルト粕を使った再生紙を使用しています。

価格はすべて消費税込みの価格となります。18時以降はテーブルチャージ料として10%頂いております。

# HOT APPETIZER



クラシック  
チーズナチョス

Classic cheese nachos

**クラシックチーズナチョス** ¥1,300

店舗であげたバリバリのトルティーヤチップスに特製チーズソースとコブドレッシングを合わせました。大豆ミートを使用した自家製チリソースを付けてお召し上がりください！

Macaroni and cheese

**マッケンチーズ** ¥700

濃厚なチーズとマカロニを絡めた、アメリカなどで親しみのある熱々のマッケンチーズをUMAYAでも！

Stir-fried seaweed in sesame oil

**気仙沼わかめの岩井の胡麻油炒め** ¥780

気仙沼の漁師さんの想いがこもった「こいわかめ」を岩井の胡麻油で香り高く炒めます！

Hormone dumplings

**気仙沼ホルモン餃子** ¥780

気仙沼産ホルモンとガーリックの香りがたまらない、ビールによく合う1品です！

Currywurst

**カレーブルスト** 1本～ ¥880～

ビールの本場ドイツで定番のおつまみ「カレーブルスト」をUMAYAでも！  
グリルソーセージに特製カレーソースとモルト粕入りカレー粉をたっぷりかけました！

Grilled chicken meat ball with cheese

**つくねチーズグリル** ¥1,300

梅やさん自家製のつくねにUMAYA特製チーズソースをお客様の前でたっぷりお掛けします！



つくねチーズグリル



梅や

横浜で大正2年に創業した鶏肉専門店「梅や」  
毎日、産地から直送される新鮮な鶏を職人が  
手作業で1羽1羽解体しています。

Shrimp and mushroom "ajillo"

**エビとマッシュルームのアヒージョ** ¥1,500

みんな大好き定番アヒージョといえばこれ！(瀬谷の小麦使用バケット4枚+¥200)

Monthly special "ajillo"

**月替わりアヒージョ** ¥1,500

毎月内容の変わるおすすめアヒージョ！内容は別紙のメニューから！(瀬谷の小麦使用バケット4枚+¥200)

Yokohama beer bread

**横浜ビールぱん**

海老名泉橋酒造さんのつくる「山田錦」の米粉と瀬谷の小麦に横浜ビールを練り込み、  
藤沢長後製パンさんに美味しく焼き上げて頂きました！



エビと  
マッシュルームの  
アヒージョ

1piece ¥220

# FRIED FOOD

French fries

**フライドポテト** 200g ¥700

500g ¥1,300

【ソルト・トリュフソルト】好きなお味をお選びください！

French fries with anchovy oil

**アンチョビポテト** ¥900

自家製アンチョビオイルを絡めたポテトに、ハーブバターを溶かしながらお召し上がりください！

Fried chicken

**げんこつビア唐揚げ** 5piece ¥1,100

横浜ビールを下味に使用したボリューム満点なげんこつ唐揚げ！(1piece追加+¥230)

Deep-fried octopus

**気仙沼真蛸の唐揚げ** ¥888

気仙沼の真蛸を使用したビールに最高に合うおつまみです！！

Fish & chips

**フィッシュ&チップス** ¥1,450

クセがなく柔らかくて美味しい気仙沼産モウカザメを使用したオリジナルフィッシュ&チップスです。



フィッシュ&チップス

このメニューは横浜ビール醸造の過程で出るモルト粕を使った再生紙を使用しています。

価格はすべて消費税込みの価格となります。18時以降はテーブルチャージ料として10%頂いております。

# SEAFOOD

Salmon Carpaccio

## 三浦サーモンカルパッチョ ¥1,680

三浦エリアで養殖されたサーモンにイタリアンドレッシングとライムをお好みでかけてお召し上がりください。まずは何もかけずにサーモン自体の味わいを楽しむのがおすすめです！



三崎恵水産  
MEGUMI

**三崎恵水産**

神奈川県最南端、三浦エリアで世界一のまぐろ屋を目指し、50年先の食卓にも旨いまぐろを提供していきたいという三崎恵水産さん。数年前から、地下水を活用し環境に優しいサーモンの陸上養殖がスタートしました。数年の試行錯誤を繰り返し、ようやく皆様の元へ三浦サーモンをお届けすることが出来るようになりました。

Garlic shrimp

## ガーリックシュリンプ ¥1,380

気仙沼あわびつぶ貝入り！ガーリックの香りが食欲をそそる止まらない美味しさ！

Steamed mussels in Yokohama beer

## ムール貝の横浜ビール蒸し ¥1,300

たっぷりのムール貝とスープが最高！横浜ビールぱんと合わせるのもおすすめです！（Pのリゾット+¥350 ※リゾットをご注文の場合はスープをお残しください）

Grilled seafood platter

## シーフードグリル ¥4,980

海老、イカの串とホタテ、ムール貝、あわびつぶ貝、サーモンの6種のシーフードが一度にお楽しみ頂ける大満足なグリルプレート！（シーフード串追加1本+600円）清水屋ケチャップを使用した特製シラチャーソースが抜群に合います！



三浦サーモンのカルパッチョ



シーフードグリル

# MEAT

"Kuroushi" Beef steak

## 上野牧場黒牛1kgステーキ 1kg ¥9,800

愛情を込めて育てられた上野牧場さんの黒牛はさっぱりとした赤身肉を食べ応え抜群の1kgでご用意！特製ステーキソース2種をお好みで合わせてお召し上がりください！※焼き上がりにお時間がかかりますので、ご注文の際は早めにお願致します。

"Kuroushi" sirloin steak

## 上野牧場黒牛サーロインステーキ 250g~ ¥7,500~

ステーキの王様と呼ばれる上質なサーロインをお楽しみください！※ご用意できるお肉は250gからになりますので、スタッフまでお尋ねください。



**上野牧場**

三千頭の牛を飼う東北最大級の牧場「上野牧場」。誰もが安心して食べられるよう水、飼料、稲わらなどにこだわり、健康第一の黒牛（F1牛）を抜群のチームワークで育てています。

上野牧場黒牛1kgステーキ

Grilled meat platter

## MEATグリル 350g ¥3,800 3種盛り合わせ 700g ¥6,480

はまぼくのハーブグリル、黒牛のステーキ、大山鶏のジャークチキンのこだわり3種の国産肉を使用した贅沢なプレートです！！味はもちろん、見た目も豪華！

Assorted sausages

## ソーセージ三銃士 3本 ¥2,800

三崎ろば亭のまぐろ、北海道の蝦夷鹿、ブーシェルソーセージの3種が楽しめる盛り合わせです！



**ビアバーブーシェル**

食肉加工室を併設したビアバー。白楽のお店では、世界大会で受賞したシャルキュトリーの数々をお召し上がり頂けます。そんなブーシェルさんにオリジナルレシピで作って頂いたこだわりのソーセージをご提供いたします。

Spicy fried chicken

## スパイシーフライドチキン ¥1,980

丁寧に下処理をしたハーブチキンを丸ごと揚げた食べ応え抜群の1品！肉汁を逃がさないようにあえてカットはせずにご提供いたします！お好みで、特製ハラペーニョマヨソースを合わせてお召し上がりください！



スパイシーフライドチキン

このメニューは横浜ビール醸造の過程で出るモルト粕を使った再生紙を使用しています。

価格はすべて消費税込みの価格となります。18時以降はテーブルチャージ料として10%頂いております。

# PIZZA

Monthly Special pizza

## 月替わりピザ

¥1,500

毎月内容の変わるおすすめピザです！内容は別紙のおすすめメニューからご確認ください！

"Quesadilla"

## 3種チーズのケサディア ¥1,500

チェダー、ゴーダ、ステッペン3種のチーズを使用したケサディアにお好みで特製サルサソースを付けてお召し上がりください！



3種チーズのケサディア

# PASTA

Spaghetti Napolitan

## 王道ナポリタン

¥1,200

横浜発祥の「清水屋ケチャップ」を使用したUMAYA特製ナポリタンです！



王道ナポリタン



清水屋ケチャップ

明治29年横浜発祥、幻のケチャップの復刻版。原料は全て有機素材で、ラベルは明治時代のデザインを使用しています。文明開化のロマンが詰まった伝統の味わいです。

Monthly Special pasta

## 月替わりパスタ

¥1,350

毎月内容の変わるおすすめパスタです！内容は別紙のおすすめメニューからご確認ください！

# RICE

Beef garlic rice

## 黒牛ガーリックライス

¥1,580

上野牧場さんの黒牛を使用したスタミナガーリックライスです！ニンニクでビールが進みます！

Chicken over rice

## チキンオーバーライス

¥1,380

ニューヨークで定番の屋台フード「チキンオーバーライス」をUMAYAでも！スパイスの効いたチキンに特製シラチャーソースをかけてピリ辛な味付けにビールが進むこと間違いなし！

"HAMAKURO" beer curry rice

## ハマクロカレー

¥1,000

横浜のブランド豚「はまぼく」を横浜ビール「ハマクロ」に一晩漬け込み、仕上げました。はまぼくの甘味、モルト粕の香ばしい風味、黒ビールのコク、苦味をお楽しみください。



チキンオーバーライス



UMAYAプリン



定番チーズケーキ

# DESSERT

UMAYA pudding

## UMAYAプリン

¥600

織茂養鶏さんの生みたて卵で作った特製プリンをブリュレ仕立てにしました。

Parfait

## ヨコビパフェ

¥880

チョコレートと甘酸っぱいベリー、季節のフルーツの組み合わせがベストマッチ！相澤良牧場のミルクアイスと手作りブラウニーの相性も抜群なパフェです！

Tiramisu

## とろけるティラミス

¥650

ほろ苦いコーヒーとマスカルポーネチーズのまろやかさが最高！ハマクロビールと合わせてみては？

Chocolate cake

## 濃厚チョコレートケーキ

¥650

しっとり濃厚なチョコレートケーキです。

Baked cheese cake

## 定番チーズケーキ

¥650

なめらかな口当たりのニューヨーク風ベイクドチーズケーキです。

Gelato

## おすすめジェラート

¥500

相澤良牧場さんの搾りたてミルクのジェラート。本日のフレーバーはスタッフまでお尋ねください。

Seasonal cake

## 季節のスイーツ

¥750

旬を感じる今の時期限定のおすすめデザートです。内容はスタッフまでお尋ねください。

このメニューは横浜ビール醸造の過程で出るモルト粕を使った再生紙を使用しています。

価格はすべて消費税込みの価格となります。18時以降はテーブルチャージ料として10%頂いております。