

Umayaya Lunch Menu

Lunch Time 11:30~14:00 Last order 13:30



写真はイメージになります

ご飯大盛り無料!

サラダ
スープ
ドリンク付

全てのメニューに
+200円で
デザートをお
付け出来ます!

驛の月曜日は
ハンバーグランチ
¥1,200

ソースと付け合わせは
毎週のお楽しみ!
UMAYAシェフ特製のお得な
ランチメニューです!

満了ランチスタンプで
ランチメニュー1000円引き!
※サーロインステーキは
値引き対象外



写真はイメージになります

スープ
ビールパン
デザート
ドリンク付

サラダランチ
¥1,300

前菜のイメージだったサラダが
メイン料理に!!

栄養満点◎

ボリュームも満点◎

横浜ビールパン&デザート付きで
お腹も大満足間違いなし!

ドリンクをお選びください

- ・コーヒー (ホット・アイス)
- ・グレープフルーツジュース
- ・紅茶 (ホット・アイス)
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・コーラ



Umayaya Lunch Menu

Lunch Time 11:30~14:00 Last order 13:30

全てのメニューに
+200円で
デザートをお
付け出来ます！



写真はイメージになります

ご飯大盛り無料！

サラダ
スープ
ドリンク付

駅の日曜日は 週替わりランチ

¥1,200

メニュー内容は毎週のお楽しみ！
季節のこだわり食材を使った
UMAYAシェフ特製のお得な
ランチメニューです！

満了ランチスタンプで
ランチメニュー1000円引き！
※サーロインステーキは
値引き対象外



写真はイメージになります

スープ
ビールパン
デザート
ドリンク付

サラダランチ

¥1,300

前菜のイメージだったサラダが
メイン料理に！！

栄養満点◎

ボリュームも満点◎

横浜ビールパン&デザート付きで
お腹も大満足間違いなし！

ドリンクをお選びください

- ・コーヒー（ホット・アイス）
- ・グレープフルーツジュース
- ・紅茶（ホット・アイス）
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・コーラ



Umayya Lunch Menu

Lunch Time 11:30~14:00 Last order 13:30



ご飯大盛り無料!

サラダ
ライス
スープ
ドリンク付

サーロインステーキ

¥2,500

満了ランチスタンプ値引き対象外

横浜醤油入りの特製ソースが食欲をさらにかき立てます。

ボリューム満点の柔らかいお肉は、あえて厚めにカットして食べるのがおすすめです!



麺大盛り+200円!

サラダ
スープ
ドリンク付



麺大盛り+200円!

サラダ
スープ
ドリンク付

驛特製ミートソース

¥1,000

王道ナポリタン

¥1,100

横浜ビールを練り込んだもちもちの満寿屋オリジナル麺に
清水屋ケチャップを使用したソースを絡めました!



サラダ
スープ
ドリンク付

ご飯大盛り無料!

牛すじハンバーグ チーズオムライス

¥1,500

上野牧場黒牛使用の濃厚デミソースと織茂養鶏のふわとろ卵&とろ〜りチーズがベストマッチ!!



サラダ
スープ
ドリンク付

ご飯大盛り無料!

スタミナポーク丼

¥1,500

お肉 300g のメガ盛り!
特製にんにくダレがガツンと濃厚な味わい。
温玉を崩せばまるやかに味変!!



サラダ
スープ
ドリンク付

ご飯大盛り無料!

三崎君栄丸の生しらすと 釜揚げしらすの二色丼

¥2,000

君栄丸さんのしらすは良粒でふわふわ!
蔦金海苔で手巻き寿司にしてもGood!!



サラダ
スープ
ドリンク付

ご飯大盛り無料!

ハマクロカレー

¥1,200

横浜のブランド豚「はまぼく」を横浜ビール「ハマクロ」に一晩漬け込み熟成させ仕上げたレストランで手作りのカレー!



写真はイメージになります

サラダ
スープ
ドリンク付

麺大盛り+200円!

月替わりパスタ

¥1,300

月替わりのスペシャルなおすすめパスタ!
内容はスタッフまでお尋ねください。



1ヶ ¥150

UMAYAオリジナル 横浜ビールぱん

瀬谷区”岩崎農園”小麦と泉橋酒造米『山田錦』の米粉を使用。隠し味には横浜ビールを練り込みました!
藤沢の長後製パンとの共同開発!



LUNCH BEER

横浜ビールの出来立て樽生を7種類以上ご用意しております。お気に入りのペアリングをぜひ見つけてください!

R size 350ml ¥600 ~ L size 500ml ¥800 ~

満了ランチスタンプで
ランチメニュー1000円引き!
※サーロインステーキは
値引き対象外



全てのメニューに
+200円で
デザートをお付け出来ます!

STANDARD BEER

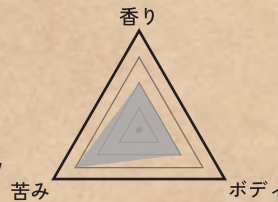
1F醸造所で造られた新鮮なクラフトビールをお楽しみください



ピルスナー / Pilsner

Style : Bohemian Pilsner
ABV : 5.5 IBU : 35

黄金色をしたチェコスタイルのビール。
コクのあるモルトフレーバー、チェコ産アロマホップ由来の上品な香りと苦みが特徴。



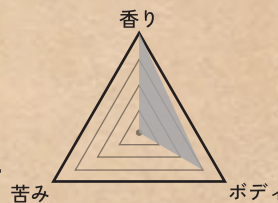
ピルスナーに
おすすめのフード
RECOMMEND FOOD
Assorted sausages
ソーセージ三銃士
Hormone dumplings
気仙沼ホルモン餃子



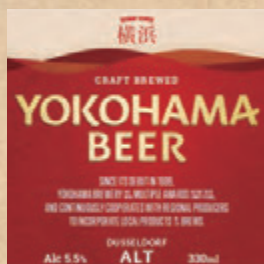
ヴァイツェン / Weizen

Style : Hefe Weizen
ABV : 5.5 IBU : 8

ドイツ酵母由来のバナナやバニラのようなフルーティーな香りの白ビール。苦みが少なく、普段ビールを飲まない方からの人気も高い。



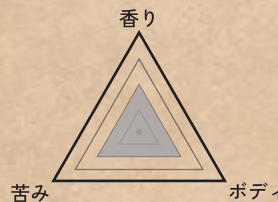
ヴァイツェンに
おすすめのフード
RECOMMEND FOOD
UMAYA's potato salad
驛のポテトサラダ
Mussels steamed in Yokohama beer
ムール貝のビール蒸し



アルト / Alt

Style : Dusseldorf Alt Style
ABV : 5.5 IBU : 25

ドイツデュッセルドルフ伝統の琥珀色のビール。
ローストされた麦の香ばしさと酵母由来のみずみずしくほのかに甘い香りが特徴。



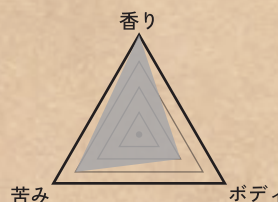
アルトに
おすすめのフード
RECOMMEND FOOD
Shark jerky
さめジャーキー
Fried chicken
ピア唐揚げ



パールエール / Pale Ale

Style : American Pale Ale
ABV : 5.0 IBU : 35

アメリカンスタイルのパールエール。
ホップ由来の柑橘を思わせる清々しい香りと苦みが鼻に抜ける。



パールエールに
おすすめのフード
RECOMMEND FOOD
Deep-fried octopus
気仙沼真蛸の唐揚げ
Fish & chips
フィッシュ&チップス



横浜ラガー / YOKOHAMA Lager

Style : India Pale Lager
ABV : 5.0 IBU : 45

ホップ由来の柑橘を思わせる香りと、強い苦みとモルト由来のしっかりとしたコクが感じられる。



横浜ラガーに
おすすめのフード
RECOMMEND FOOD
Grilled meat platter
MEATグリル3種盛り
Spicy fried chicken
スパイシーフライドチキン

R size 350ml ¥600 L size 500ml ¥800

ランチビールは平日ランチメニューをご注文されたお客様限定のスペシャル価格です。
アラカルト利用のお客様に関しましては、通常価格にてご案内させていただきます。

BEER FLIGHT

5種スタンダードセット ¥1,600



横浜ビール定番液種、ピルスナー、アルト、ヴァイツェン、横浜ラガー、パールエールの5種類を1度にお楽しみ頂けるテイastingセット。

3種スペシャルセット ¥980



瀬谷の小麦、ハマクロ、限定ビールの3種類をお楽しみ頂けるテイastingセット。限定ビールの内容はスタッフまで。