横浜の大人の隠れ家 オープニングレセプションのお知らせ

◇◆◇━━━

御社名：

媒体名：

氏 名：

出席人数：

ご希望時間：

連絡先：

※定員になり次第締め切りとさせていただきますので、

お早めにご予約くださりますようお願い申し上げます。

■□ハマの下町、野毛に開店■□

JR桜木町駅を降りると急速に開発が進む、みなとみらい地区が

目前に拡がります。しかし、真新しいビル群が建ち並ぶエリアの

反対側には、横浜有数の飲み屋街として古くから賑わいを見せてきた

ハマの下町、野毛地区が拡がっています。縦横に走る無数の路地には

多様な魅力を発する数多くの飲食店が軒を連ね、歴史ある飲み屋街独特の

空気を醸しています。

『横濱鍋 友楽』が開店するのは、野毛エリアの中心を走る野毛中央通り。

落語や漫才、大道芸など大衆芸能の専門館「横浜にぎわい座」にも程近く

野毛の中心地といえる場所に位置します。

■□鍋新潮流、焼鍋とは？■□

『横濱鍋 友楽』で味わえる独自の味覚が「焼いて楽しむ」という

これまでにない魅力を携えた焼鍋。斬新さは、まずその見た目から。

台湾のメーカーに特注した鉄鍋はジンギスカン鍋のように

中央部分が盛り上がっていますが、周囲にはスープを注げる

深さがあります。

トンコツと鶏ガラ、牛のアキレス腱などを長時間煮込んでとったダシを

周囲に注ぎ、白菜や豆腐などを煮ます。ラー油やゴマなどの特製ダレに

漬けて味付けした豚肉は、熱せられた中央の盛り上がった部分で焼き、

ポン酢をベースに台湾味噌などで自分好みに味付けできる特製タレで、

味わいます。焼いた豚の旨みと野菜の旨みが染み出したダシと

混じりあい、「煮るだけ」の鍋とは異なる深みを楽しむことができます。

■□看板のない新店■□

想定する顧客層は、下町の飲み屋街を存分に楽しめる価値観を持った、

大人のお客様。選ぶ目を持つ層を対象としているからこそ、

あえて店頭にはきく看板は出さず、店内の様子が少しだけうかがえる、

通りに面したガラス窓のみを店の目印にしています。

やや脇道に入るとようやく見つかる入り口から入る店内には、

カウンター席、完全個室のテーブル席が用意されており、

お洒落で落ち着いた和を基調とした空間のなかで

ここだけのオリジナルな味覚を楽しむことができます。

■メニュー（一例）■

□焼鍋（1人前）

・上豚肉焼鍋（2,380円）

…国産上豚肉、野菜、豆腐、コラーゲン

・イベリコ豚肉焼鍋（2,880円）

…スペイン産イベリコ豚肉、野菜、豆腐、コラーゲン

□壱品

シーザーサラダ 750円 海老ﾌﾘｯﾀｰ山葵風味800円
イベリコ豚のカルパッチョ 1,500円 タコのマリネ750円
ホタテのクリームソース仕立950円 レモンとカシスのシャーベット500円

□お酒
40種類の焼酎500円～ 50種類以上の梅酒550円～ 10種類の厳選日本酒450円～

◇◆◇8月1日(月)　リニューアル OPEN◇◆◇

店名：横濱鍋 友楽(よこはまなべ ゆうらく)

住所：〒231-0064 神奈川県横浜市中区野毛町2-70

電話：045-262-3101

営業時間：17：00-翌1：00

定休日：月曜（不定休）

ＵＲＬ：www.youraku.info

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com