

単なる和食じゃ物足りない!
今、目で舌で楽しめる
創作和食が注目を集めています。

今、注目すべきネオ和食店

今月の最新店

『和食バル せんざん』横浜駅西口

鶴屋町



- | | | | | |
|---|---|---|---|--|
| <p>1. 特上牛タンステーキ
1480円</p> <p>牛タン1本から2人前しかとれない霜降りの希少部位をステーキでいただく。ひと口食べれば、その柔らかさに驚くこと間違いなし</p> | <p>2. 蟹詰めパパイア
1600円</p> <p>身をくりぬいたパパイアの中にカニの身を入れた斬新なひと品。パパイアの身をスプーンで削りながら食べれば、身の甘みとカニの旨みを満喫できる</p> | <p>3. 毛がに丸ごとサラダ
1780円</p> <p>毛ガニまるごと一杯分を甲羅に詰め込んだ“新感覚”サラダ。身のしっとりした食感と、溢れ出す味噌の濃厚な旨みが口中に広がる</p> | <p>4. 創作寿司 花みずき
1280円</p> <p>大トロ・白身魚・イクラ・ズワイガニ爪・地魚のたたきなど、高級食材を花びらのように盛り付けた、見た目にも華やかな創作寿司</p> | <p>5. あわび雲丹焼き
1480円</p> <p>アワビと北海道産の最上級の生ウニに、コクのある特製ウニソースをかけて、ふっくらと焼き上げた。濃厚な旨みをダイレクトに味わえる</p> |
|---|---|---|---|--|

海鮮料理から寿司まで ここだけの味に驚嘆! “新感覚”和食バル

今年6月、JR横浜駅北西口から徒歩2分の場所に和食バルが開店した。築地などから仕入れた鮮魚や野菜、A4ランク以上の国産和牛ほか厳選した食材を使い、味はもちろん、見た目でも楽しめる“新感覚”の本格和食をお手頃な価格で提供。身をくりぬいたパパイアの中に、カニの身を

入れた「蟹詰めパパイア」や、白いマッシュポテトソースの下に和牛が潜む「白い牛煮込み」をはじめ、ここでしか食べられない料理ばかり。

これらの料理を手がけるのは、和食ひと筋20年以上の職人。巧みな手さばきをカウンター越しに見られる。

料理を引き立てる日本酒や焼酎は、季節によって地酒を変えるなど、こだわりあり。ありきたりの和食に飽きた人は、ぜひ横浜へ。心もお腹も満足して帰ることは必至だ。



神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町2-16-4 エフテムビルNo.1 2階
☎045-316-4600
🕒17時～24時(23時半LO)、日・祝16時～23時(22時半LO)
📅無休 📍JR横浜駅北西口から徒歩2分

