

やました えいじ

山下 英児(調理師(日本料理))



1 ハマの梅林コース

一人前 29,040円(税込)※サービス料込

- ・季節または仕入状況により内容が変更となる場合があります。
- ・要予約(2名様以上)
- ・個室での料理提供です。(室料なし)

料理前に旬の厳選素材(基本的には生きた状態)をお席でご覧いただき、コース料理に仕立てる活料理です。例えば、厳選素材7品を以下のようなコースに仕立てます。

●大分県豊後水道産天然とらふぐ：ふぐ刺しとして仕立てます。●青森県大間産近海本まぐろ・三重県産伊勢海老：お造りとして仕立てます。●北海道昆布森産殻カキ：牡蛎田楽として仕立てます。●鳥取県産松葉ガニ：酒蒸しとして仕立てます。●三重県産おこぜ：香味揚げとして仕立てます。●大分県産天然鯛：炊き込みご飯として仕立てます。この他に先付け・八寸・デザートが付きます。

ほおば

2 うなぎの朴葉蒸し

1個 756円(税込)

- ・ヤマト運輸クール便(冷凍商品)でお取り寄せ可能です。
- ・店頭、自社HP、百貨店等で販売しています。
- ・「うなぎの朴葉蒸し」の他に「帆立飯」「かに飯」「季節のおこわ」(「鯛笹」「鮎笹」「鱧松茸笹」「ふぐ笹」)があります。



うなぎの朴葉蒸しは40年程前に日本料理店「梅林」のコース料理の一品として誕生しました。店内で提供する「うなぎ料理」と同様に国産の活きた鰻を店内で割き、手焼きした蒲焼きとゴボウの旨煮を、秘伝のタレで味付けしたもち米にはさみ、自然の香りのする朴の葉で一つ一つ丁寧に包みました。電子レンジ対応の袋に入っているので、袋のまま電子レンジ加熱していただくとご家庭で出来立ての美味しさをお楽しみいただけます。



予約・問合せ先

株式会社 梅林

所在地:横浜市中区吉田町52

TEL:045-251-7656 HP:<http://www.bai-rin.co.jp/>

