

濱野屋

HAMANOYA SINCE 1904

山梨ブランドサーモン 『富士の介』

色鮮やかできめこまかい身質、旨味のある脂。山梨のブランドサーモン『富士の介』のおいしさを、最大限に引き出しました。ぜひご賞味ください。



きめ細かい  
身質

ほごよく  
のった  
上質な脂

豊かな  
うま味

全国にご当地サーモンは数多くありますが、キングサーモンの血をひく魚は日本で唯一『富士の介』だけ。鮮やかなサーモンピンクの『富士の介』は、きめ細やかな身質、ほどよくのった上品な脂、豊かなうま味が特徴の美味しい魚です。富士の麓の清らかな水で時間をかけ大切に育てられて出荷される『富士の介』、ぜひ味わってみてください。



# 特選 富士の介

味噌汁・小鉢・漬物付

2,500円 (税込)



おいしい未来へ  
やまなし



## 富士の介刺身 1,300円 (税込)



## 富士の介にぎり 8貫セット



味噌汁・小鉢付

2,700円 (税込)

2貫 700円 (税込)

うま味成分は  
ニジマスの1.6倍!



## about FUJINOSUKE

### キングサーモン×ニジマス

『富士の介』は、マス類で最高級とされるキングサーモンと山梨県で生産量ナンバーワンのニジマスを交配して、山梨県水産技術センターが約10年の歳月をかけ開発した山梨県オリジナルの魚です。これは世界でも前例のない組み合わせで、日本初のまさにオンリーワンの魚なのです。

### 名水がはぐくむ天然に近い美味しさ

山梨県は世界文化遺産富士山をはじめ、四方を山々に囲まれ、豊かな自然と水源に恵まれています。その恩恵をうけて育った『富士の介』は、天然魚に近い美味しい魚に育ちます。

### 科学的に証明された優れた肉質と旨み

『富士の介』は他のマス類と比べても、ほどよい脂のりで臭みも少なく、アスパラギン酸、グルタミン酸などのうま味成分がニジマスに比べて約1.6倍と、科学的にもその美味しさが証明されています。旨みと味が濃く、さらに嬉しいことに高タンパク・低カロリーなヘルシーさも兼ねそなえているのです。



養鱒場近くにある富士の湧水が流れても夏狩地区の太郎・次郎滝

甲州名物ほうとう・かまめし

ほうとう

濱野屋のほうとうは、もちもちしたちぢれ麺に煮干しのきいたみそ仕立て。唐辛子にかつおぶしやゴマをブレンドした特製すりだねで、ご賞味ください。



「ほうとう」は戦国時代に武田信玄が陣中食としてつくらせ、野菜をたくさん入れて煮込んだものが甲州風として受け継がれたといわれています。



## ほうとう御膳

炊込みご飯・小鉢・漬物付 **1,800**円(税込) 単品 **1,450**円(税込)

※ご注文を頂いてからできあがるまでに20分程いただきます。

## 鬼辛ほうとう 単品 1,800円(税込) セット 2,150円(税込)

辛さレベルをお選びください。

- 大辛
- 激辛
- 鬼辛

特製のちぢれ麺とたっぷりの野菜が、ギネス認定の世界一辛い唐辛子『キャロライナ・リーパー』などをブレンドした鬼辛スープに絡んで、刺激的な辛さに仕上がっています。

辛味が非常に強いので辛いものが苦手な方はお控えください。



激辛料理を  
食べて鬼退治!

大月 桃太郎  
伝説

# かまめし

羽釜で炊いた炊きたての釜めしの美味しさは格別です。炊き上がりを待つ時間も旅の醍醐味。

つ時間も旅の醍醐味。

明治開業の鉄道大月

駅と濱野屋の歴史に

しばし思いをはせる

もよし、旅情をお楽

しみください。

大正時代の  
駅前通りと広場



かき釜めし  
1,700円 (税込)

かきの旨みとエキスを堪能。



鶏そぼろ釜めし  
1,450円 (税込)

鶏そぼろと鶏ももで旨みたっぷり。



鮭釜めし  
1,700円 (税込)

ほくほくの鮭と出汁の旨み。



海鮮釜めし  
1,700円 (税込)

かき、帆立、鮭の極上ハーモニー。



五目釜めし 1,450円 (税込)

野菜の旨みたっぷりでヘルシーな定番の釜めし。

すべて出し汁・薬味・漬物付

※ご注文を頂いてから炊き上がるまでに20分程いただきます。



濱野屋の釜めしは具がたっぷり。美味しいお出汁がつくので、味変しながら最後までお楽しみください。

1杯目はそのまま！

2杯目は  
お出汁と薬味で！



# 茶そば御膳

1,800円 (税込)

炊込みご飯・小天ぷら・小鉢・漬物付

# 茶そば (単品)

1,300円 (税込)



# 天ぷら御膳

2,000円 (税込)

ご飯・味噌汁・小鉢・もずく酢・漬物付



定食 (釜めし・御膳・丼) をご注文のお客様限定

## 【追加メニュー】

- ・小サラダ..... +220円
- ・小うどん..... +300円
- ・小刺身 (鮪・いか)..... +500円
- ・小天ぷら (海老・鱈・野菜)..... +500円



# いくら丼 2,800円 (税込)

味噌汁・小鉢・漬物付

# 天井

1,800円 (税込)

味噌汁・小鉢・漬物付



# 牛すき重

1,800円 (税込)

味噌汁・小鉢・漬物付



# 鮭すき身井

2,000円 (税込)

味噌汁・小鉢・漬物付





地元大月で肥育、  
だから新鮮！

山梨産の良質な馬肉の  
とろりとした食感と旨み、  
甘みのある軽い脂をぜひ  
ご賞味ください

## 山梨産 馬刺し 2,000円 (税込)



山梨は甲斐国と呼ばれていた律令制の時代から貢馬の国として知られており、馬は身近な存在でした。ここ大月市でも、古くから馬を肥育して馬刺しにしたり、煮付けていただく食文化がありました。また馬肉は美味しいだけでなく、**高たんぱく、低カロリー**で、**鉄分やミネラル、ビタミンなど栄養価が豊富**でヘルシーな食品です。

### 【お飲み物】

- ・生ビール (中) キリン一番搾り..... 750円 (税込)  
(グラス) キリン一番搾り..... 550円 (税込)
- ・瓶ビール (中)..... 750円 (税込)  
キリン一番搾り・アサヒスーパードライ
- ・富士桜高原ビール 330ml ...各 950円 (税込)  
ヴァイツェン・ピルス・ラオホ・シュヴァルツヴァイツェン
- ・日本酒.....一合 750円 (税込)  
笹一酒造 甲州仕込み 白八咫 (しろやた)
- ・グラスワイン (赤・白).....各 800円 (税込)  
樽出しのフレッシュなワイン。赤は山梨県産とチリ産、  
白は山梨県産と南アフリカ産のブレンドワインです。



## 富士の介刺身 1,300円 (税込)



天ぷら  
盛合せ  
1,300円 (税込)



いくら醤油漬.....900円 (税込)



いくらおろし.....650円 (税込)



しめ鯖.....800円 (税込)



自家製もずく酢.....500円 (税込)

濱野屋  
特製



たたみいわし.....600円 (税込)



こまい.....700円 (税込)



要予約

## 会席 5,500円 (税込) ~

濱野屋のテーブル席でくつろげるお座敷・富士には『だれかれ区別なく、円満に交際する』場となるようにとの思いをこめて、『八面玲瓏(はちめんれいろう)』の書が掲げられています。法事や各種会合、ご宴会に。大切な人と、どうぞ贅を尽くした山梨ガストロノミー(美食)をお楽しみください。

※ご予算と人数にあわせてご相談承ります

※お料理の内容は季節や仕入れにより異なります

※写真は6600円(ステーキ付き)の会席例です





要予約 **濱野屋お重** …… 2,000 円 (税込)



要予約 **濱野屋御膳** …… 2,500 円 (税込)



要予約 **松花堂弁当** …… 3,000 円 (税込) ~

※写真は 4000 円の例です (茶碗蒸し、釜めし、それぞれプラス 500 円)



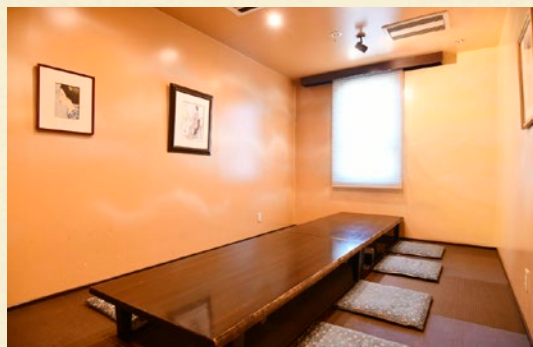
● **富士** (ご利用人数 ~ 60 名様)

畳にテーブル席ですので、立ち座りも楽におくつろぎいただけます。



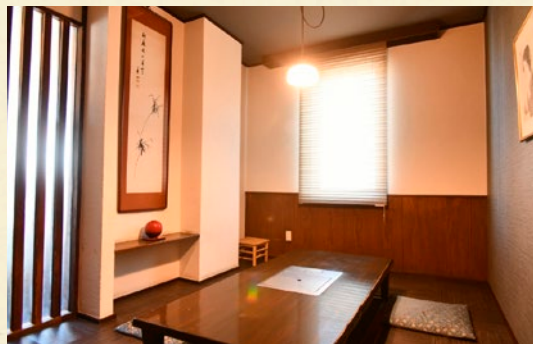
● **遊燕** (ご利用人数 ~ 18 名様)

一番奥の個室ですのでプライベート感があります。靴をぬいでほり炬燵でおくつろぎください。



● **月** (ご利用人数 ~ 12 名様)

防音もしっかりしたお部屋です。同僚やお仲間と周りを気にせずお過ごしいただけます。



● **竹** (ご利用人数 ~ 6 名様)

小宴会に最適です。ほり炬燵で足ものばせます。

— 大小個室のご紹介 —

※写真は 2700 円の団体ランチ（「富士の介」お刺身付き・プラス 500 円）です

# 団体ランチ

釜めしとミニほうとうに  
一品・小鉢・漬物が付い  
たお得なランチ。

要予約

2,200 円 (税込) ~



プラス 500 円で山梨  
のブランドサーモン  
「富士の介」のお刺身  
が付きます

要予約

2,500 円 (税込) ~

ご宴会・歓送迎会・  
無尽やご家族連れ様  
もお気軽にどうぞ。  
小人数からご予約承  
ります。

# 居酒屋 コース

※写真は一例（4人前）です



特製  
濱野屋



### 濱野屋辛味たれ 950円 (税込)

熟成された唐辛子の刺激的な辛味と玉葱の旨味がバランス良く調和し、どんな料理にもよく合います。ご贈答用に箱入りセットもございます。ぜひお土産にどうぞ。

特製  
濱野屋



### 濱野屋ゆず胡椒 950円 (税込)

柚子の風味と青唐辛子の絶妙な辛さの味わい深い逸品。素材の風味を活かして保存料・着色料は不使用で仕上げています。



### 要予約 弁当松 2,200円 (税込)

フォーマル感のある紙箱入り仕出し弁当。行楽や会議、法事などにも。



### 要予約 弁当竹 1,400円 (税込)

おかずたっぷりなのに二段になってコンパクトにお持ちいただけます。



### 天丼 1,400円 (税込)

大海老2本とキス天に、季節の野菜天。

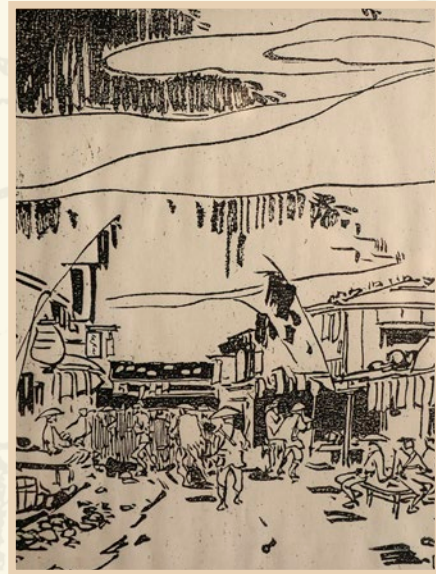
# HAMANOYA's 120year HISTORY

創業明治37年・濱野屋のあゆみ

濱野屋は、明治35年10月（1902）中央鉄道本線大月駅開業後の明治37年に、初代・浦作とつのが浅草より広里村（大月）へ移り、飲食店から始まりました。当時は祭りの時などに菓子などを売り歩いていたそうです。一年半後の明治38年6月には旅館『香雪閣 濱野屋』を開業し、鉄道工事のお客様にもご利用いただくようになりました。

また大月駅は明治の開業から富士登山の玄関口としてたいへん賑わい、濱野屋も多くの富士講のお客さまをお迎えしました。その後も江戸時代以来の産業である郡内織（甲斐絹）を主とした流通産業の定宿や観光宿として、また幾多の華燭の宴から多くの大月びとが結ばれ、地域のみなさまにご愛顧いただいております。

そしてこれからも、濱野屋は皆さまの心に残る“いこいのひととき”をお過ごしいただけるように、山梨の美食（ガストロノミー・山梨の食文化）で皆さまをおもてなししてまいります。



1902（明治35）年10月、東京一大月間の中央鉄道本線が開通したので大月は富士登山者で賑わった。この絵はドイツ哲学者の登張竹風（どばり）が、画家、写真家、医者など9人づれで大月から吉田口を富士に登ったが、その時画家の織田東禹（おだとうう）がスケッチしたもの。旅館は左が中西屋、右が濱野屋。白装束の講社の人々で駅前のごったがえし、濱野屋に入り込む人、縁台で休憩する人、のぼり旗、吊るし旗など120年前の光景が興味深い。



富士山麓電気鉄道大月駅舎と岩殿山 昭和9年頃



星旅行社企画の富士講に参加した人たちの出発前の記念撮影。大正3年8月15日



濱野屋自動車部。外国人や駒橋発電所来賓客を1日貸切で富士五湖巡りをした。大正中期～昭和19年頃まで



昭和4年6月の山麓電鉄開業広告（山梨日日新聞掲載）