

濱野屋

HAMANOYA SINCE 1904



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。

# 富士の介 刺身 1,300円 (税抜)



豊洲から取り寄せた新鮮な海の幸を厳選して盛り合わせ!

# 刺身六点盛

2,500円 (税込)



ほたて刺身.....700円 (税込)



いか刺身.....700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)



まぐろ刺身.....1,500円 (税込)



しめ鯖.....800円 (税込)



おいしい未来へ  
やまなし



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**。これは世界でも前例のない、まさにオンリーワンの魚です。  
鮮やかなサーモンピンクのきめ細やかな身質、ほどよくのった上品な脂、豊かなうま味特徴で、**富士の清らかな湧水で時間をかけて大切に育てて出荷される『富士の介』**、ぜひ味わってみてください。

## 山梨産 馬刺し

山梨は甲斐国と呼ばれていた時代から馬は身近な存在でした。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**など栄養価が豊富なうれしい食品です。



甲州名物

迷ったらコレ！イチ推しメニュー



ヘルシーな馬肉と  
豚肉のうまみの  
ベストコンビ

山梨産の上質な馬肉と、  
深みのある美味しさがある  
甲州放牧豚をブレンドした  
特選ソーセージ

甲州名物

山梨産馬肉と  
「甲州放牧豚」  
(大月産) 使用

## 特選ソーセージ

3本 960円 (税込)



山梨産の上質な馬肉 100% の  
ソフトサラミ

## 山梨県産 馬肉の ソフトサラミ

650円 (税込)



日本初!?  
馬肉 100% の  
ソフトサラミ!

一皿で黒コショウ、はちみつレモン、  
ポーク、バジル、チーズを食べ比べ！



5種のピアウインナー.....800円(税込)



激辛ウインナー.....800円(税込)



キムチたっぷりチヂミ.....780円(税込)



自家製もつ煮込み.....600円(税込)



なすピザ.....650円(税込)



焼鳥盛り合わせ.....900円(税込)

もも・せせり・つくね・かわ・ぼんじり  
[単品] 各1本200円



濱野屋  
特製

## 温玉入り シーザーサラダ

850円 (税込)

水耕栽培でみずみずしく、葉が厚めで歯応えの良い『フリルアイスレタス』を使用した、温玉のせのボリュームたっぷりシーザーサラダ。イチオシです！



オニオンスライス ..... 440円 (税込)



冷やしトマト ..... 440円 (税込)



濱野屋  
特製

自家製もずく酢 500円 (税込)



生ハム 650円 (税込)



カマンベール  
600円 (税込)

## 中華クラゲのサラダ

700円 (税込)



中華やっこ  
440円 (税込)

いくらおろし  
650円 (税込)



漬物 440円 (税込)

枝豆 330円 (税込)

山盛り枝豆 600円 (税込)



- ・いくら醤油漬.....900円 (税込)
- ・たこわさび.....450円 (税込)
- ・チャンジャ.....500円 (税込)
- ・キムチ.....450円 (税込)
- ・冷奴.....330円 (税込)
- ・梅きゅう.....440円 (税込)
- ・もろきゅう.....440円 (税込)



上から時計まわりに  
キムチ、たこわさび、チャンジャ



北海道産  
しまほっけ  
1,200円 (税込)



文化さば  
750円 (税込)



さつま揚げ  
500円 (税込)



ししゃも  
550円 (税込)



ホルモン  
野菜炒め  
800円(税込)

生姜焼き  
800円(税込)



砂肝炒め  
600円(税込)



肉もやし  
600円(税込)



# 揚



## 信玄どりの から揚げ

900円(税込)

山梨のきれいな水と空気、こだわりの肥料で育つ『信玄どり』。大きめに切って濱野屋特製のタレに漬け込み、ジューシーなから揚げに仕立てました。

山梨  
ブランド



## 川海老の から揚げ

550円(税込)





げそ南蛮揚げ.....650円(税込)



やげん軟骨南蛮揚げ.....650円(税込)



たこのから揚げ.....700円(税込)



チーズボール.....550円(税込)



野菜コロッケ(2個).....450円(税込)



ポテトフライ.....500円(税込)



山盛りポテトフライ.....850円(税込)



バジルポテトフライ.....500円(税込)

# 豚しゃぶ

肉の臭みやクセがなく、甘い脂身と肉のうまみが堪能できる希少な大月産の『甲州放牧豚』。イチオシです！



## ❖ 大月産「甲州放牧豚」

- ・肩ロースセット……………一人前 2,200円 (税込)
- ・ばらセット……………一人前 2,200円 (税込)

## ❖ アンデス高原ポーク

- ・ばらセット……………一人前 1,800円 (税込)

### アンデス高原ポークとは

『自然の要塞』といわれる、外部から影響を受けにくい自然ゆたかなチリで健やかに育ったアンデス高原豚。そのおいしさと安全性は『生産者安全証明書』で証明されています。



### セット一人前内容

※一人前よりご注文承ります。

- ・肉 120g
- ・野菜盛り合わせ
- ・自家製クルミ入りごまだれ
- ・自家製ぼん酢
- ・濱野屋特製辛味たれ

### 追加メニュー

- 大月産「甲州放牧豚」
  - ・肩ロース 100g…………… 1,100円 (税込)
  - ・ばら 100g…………… 1,100円 (税込)
- アンデス高原ポーク
  - ・ばら 100g…………… 800円 (税込)
- ・野菜盛り合わせ…………… 770円 (税込)
- ・フリルアイスレタス…………… 550円 (税込)
- ・うどん…………… 300円 (税込)
- ・雑炊セット…………… 500円 (税込)
- ・追加たれ一人前…………… 200円 (税込)
- ・濱野屋特製 辛味たれ…………… 200円 (税込)

## 大月のびのびファーム産

こうしゅうほうぼくとん

# 「甲州放牧豚」とは？

江戸時代より林業の栄えた大月市真木の山林の自然の中で、こだわりの飼料でストレスなく大切に育てられる『甲州放牧豚』。

繊細で質のよい脂肪の『パークシャー種』と優良な肉のつく『デュロック種』をかけあわせた二元豚です。肉の臭みやクセがなく、甘い脂身と肉のうまみが堪能できます。

おいしさの秘密は、なんといってもその肥育方法。山林を間伐することで日だまりと木陰を作り、風がわたる年間を通して心地いい環境です。豚たちは深い穴を掘って寝る場所にしたり、広い自然の場所を走りまわったりして過ごします。

肥育から加工・販売まで一貫して育てられる、希少で安心な大月産『甲州放牧豚』のおいしさ、ぜひあじわってみてください。



上：丁寧に手入れされた園内は、いわゆる養豚場のような臭いのイメージはまったくなく、人間もとても居心地がいい。下左：おだやかで好奇心旺盛な豚たち。下右：泥浴びが大好き。時々、土（ミネラル）も好んで食べているのは、放牧豚のおいしさの秘密かもしれない。



肩ロース一人前



ばら一人前



自家製  
クルミ入り  
ごまだれ

自家製ぽん酢

濱野屋  
特製辛味たれ

左下：

### 『フリルアイスレタス』

水耕栽培で作られた『フリルアイスレタス』は、葉が厚めでみずみずしく、しゃぶしゃぶによく合います。また、生で食べても歯応えが良くとても美味しいです。ぜひ当店のシーザーサラダでもご賞味ください。

右下：

### 『濱野屋特製 辛味たれ』

950円（税込）

当店の豚しゃぶに使用している『濱野屋特製 辛味たれ』は、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。ぜひお土産にどうぞ。レジカウンターにて販売しております。





# ほうとう 御膳 1,800円 (税込)

炊込みご飯・小鉢・漬物付

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。



もちもちしたちぢれ麺に煮干しのきいたみそ仕立て。特製すりだねでどうぞ。

## 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



辛味が非常に強い  
ため辛いものが苦手な方  
はお控えください。

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。



焼きそば ..... 800円 (税込)



焼うどん ..... 750円 (税込)

- |                         |                        |                        |
|-------------------------|------------------------|------------------------|
| ・たぬきうどん ..... 600円 (税込) | ・海苔茶漬け ..... 550円 (税込) | ・ご飯 ..... 380円 (税込)    |
| ・月見うどん ..... 600円 (税込)  | ・おにぎり鮭 ..... 250円 (税込) | ・味噌汁 ..... 250円 (税込)   |
| ・鮭茶漬け ..... 600円 (税込)   | ・おにぎり梅 ..... 250円 (税込) | ・ご飯セット ..... 600円 (税込) |
| ・紀州梅茶漬け ..... 600円 (税込) | ・焼おにぎり ..... 250円 (税込) | (ご飯・味噌汁・漬物)            |

# 特選 富士の介井

味噌汁・小鉢・漬物付

2,500円 (税込)

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ています。ぜひご賞味ください。



いくら丼 味噌汁・小鉢・漬物付.....2,800円 (税込)



鮭すき身丼 味噌汁・小鉢・漬物付...2,000円 (税込)



五目釜めし 出し汁・漬物付.....1,450円 (税込)

※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。



生姜焼き丼 味噌汁・漬物付.....1,100円 (税込)

※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。

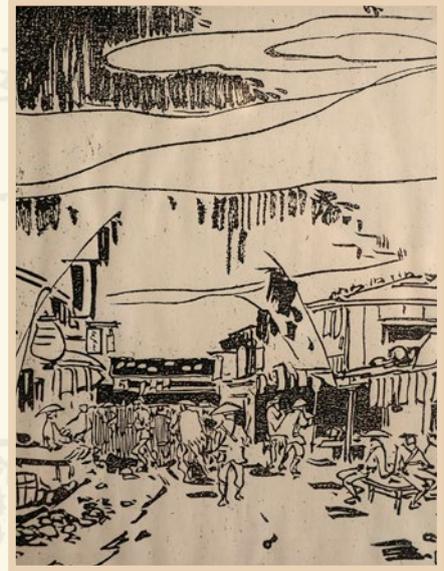
# HAMANOYA's 120year HISTORY

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・浦作とつるが浅草より広里村（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―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（とばり）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）