

約40cm塩釜焼きは一見の価値アリ
“ここでしか体験できない魚体験”のできる海鮮酒場
「酒と魚とめし 濱いちもんめ」
2023年6月8日（木）横浜駅西口にオープン！

コロワイドグループの株式会社ベイ・フードファクトリー（本社：神奈川県横浜市代表取締役 植田 剛史）は、横浜駅西口にコロワイドグループとしての新業態「酒と魚とめし 濱いちもんめ」を、2023年6月8日(木)にオープンいたします。



概要

所在地：〒220-0005 神奈川県横浜市西区南幸1-10-5 相鉄南幸第9ビル 1F

電話番号：045-620-2528

オープン日：2023年6月8日(木) 11:00

営業時間：

平日：11:00-14:00/17:00-24:00

土日祝：11:00-24:00

【コンセプト】

日本人はやっぱり魚が好き！だからこそ、うまい！魚料理を食べていただきたい。

「濱いちもんめ」でしか味わえない「うまい！」体験を。

とにかく鮮度にこだわり、素材に合わせた料理法で魅力的な魚料理を提供します。

===== 【当リリースに関するお問い合わせ】 =====

株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）

PR広報室 河瀬暁子 TEL：045-274-5984 E-mail：a.kawase@colowide.co.jp

商品情報

※写真はすべてイメージです ※メニューの一例です



■本日の鮮魚の塩釜焼き 1,990円（税込）

毎日おすすめの鮮魚を使って、1尾ずつ丁寧に塩で包み焼き上げています。木槌で叩いて皆でワイワイほぐして食べたら盛り上がること間違いなし！30分毎の数量限定商品です。

■あて巻き各種 500円（税込）～

酒のアテにも食事にもぴったりの「あて巻き」は山わさびを使った「涙」やサーモンといくらが乗った「親子」など全8種類。おひとりでも皆で少しずつでもお楽しみ頂けます。

■神奈川県産 三浦野菜天ぷら盛り 690円（税込）

「濱いちもんめ」は、海鮮だけでなく地元の食材にもこだわっています。温暖な気候と豊かな土壌の三浦半島で育った三浦野菜は、鮮度高くしつかりとした味と香りが楽しめます。天ぷらでや浅漬けなどで是非お試しください。

フード60種類以上、ドリンク50種類以上。
当日市場より仕入れたお勧めメニューもございます。（水揚げによります。）

座席情報



総席数108席の広い店内は、2つのフロアに分かれています。

入り口側は、白木を基調とした立ち飲みスペースをご用意しており、こちらではすべてのドリンクが100円引きでお楽しみいただけます。

奥のフロアは、和カフェのような落ち着いた内装で、居心地の良いゆったりと座れる椅子をご用意しております。

企業情報



株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）

- 〒220-8112神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1
ランドマークタワー 12F
電話 045-274-5970（代表）
- 代表取締役社長 植田 剛史

===== 【 当リリースに関するお問い合わせ 】 =====

株式会社ベイ・フードファクトリー（コロワイドグループ）

PR広報室 河瀬暁子 TEL：045-274-5984 E-mail：a.kawase@colowide.co.jp