

## DRINK

お飲み物

フレッシュフルーツ入りの爽やかなカクテルや、ワイン、ビール、焼酎、今や入手困難な獺祭など様々な種類を取り揃えております。

- 🍷 **ジャー・カクテル** 生カシスオレンジ、  
生ファジーネーブル、  
HANAICHI サングリア (赤/白)

---

- 🍺 **ビール** ザ・プレミアム・モルツ

---

- 🍻 **ハイボール** 角ハイボール、ジムビームハイボール、  
響プレミアムハイボール、  
山崎プレミアムハイボール、  
白州プレミアムハイボール、  
知多プレミアムハイボール

---

- 🍷 **サワー** 緑茶ハイ、ウーロンハイ、  
梅干しサワー、生レモンサワー

---

- 🍷 **焼酎・梅酒** 黒丸 [芋/鹿児島県]、三岳 [芋/鹿児島県]、  
八重丸 [麦/鹿児島県]、れんと [黒糖/奄美大島]、  
山崎梅酒、完熟梅酒

---

- 🍷 **日本酒** 獺祭 (二割三分、発泡にぎりなど各種) [山口県]

---

- 🍷 **ワイン** カーニヴォ [赤/アメリカ/フルボディ]  
ピオンタ アルバリーニョ [白/スペイン/辛口]

---

- 🍷 **ソフトドリンク** 緑茶、ウーロン茶、コーラ、黒ウーロン茶  
ジンジャーエール、オレンジジュース



※上記以外にも様々な種類のドリンクをご用意しております。

## PARTY

パーティのご案内

誕生日・記念日・歓送迎会・ご宴会などに合わせた各種コースなどもご用意しております。詳細はお気軽にスタッフまでお問い合わせください。

### 🍷 コースメニュー 🍷

#### 🍷 カジュアルコース 7品 お一人様 3,500 yen

〈飲み放題付き2時間〉

- ◆枝豆のせいり蒸し ◆シーザーサラダ ◆天空マグロのカルパッチョ
- ◆相模豚の重ね蒸し ◆牛スジの煮込みせいり蒸し
- ◆揚げ物の二種盛り ◆小うどん

#### 🍷 HANAICHI コース 8品 お一人様 4,500 yen

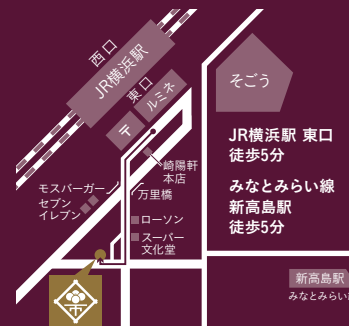
〈飲み放題付き2時間〉

- ◆先付 ◆季節の鎌倉野菜せいり蒸し
- ◆天空マグロのカルパッチョ ◆相模豚の重ね蒸し
- ◆オーロラサーモンのマスタードせいり蒸し
- ◆揚げ物二種盛り ◆小うどん ◆クリームブリュレ風蒸しプリン

#### 🍷 プレミアムコース 9品 お一人様 5,500 yen

〈飲み放題付き2時間30分〉

- ◆先付 ◆季節の鎌倉野菜せいり蒸し
- ◆天空マグロとサーモンのお造り ◆国産牛と相模豚の重ね蒸し
- ◆煮込みスベアリの炙り ◆揚げ物二種盛り ◆季節の漬物
- ◆小うどん ◆クリームブリュレ風蒸しプリン



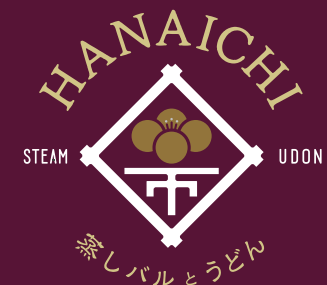
蒸しバルうどん  
花いち

横浜市西区高島2-10-4勝矢ビル2階

TEL 045-628-9836 FAX 045-628-9839

営業時間 11:30-14:00/17:00-24:00

E-mail info@hana1.yokohama http://www.hanaichi.yokohama



# 蒸しバル × 関西風うどん

横浜駅東口徒歩5分。ヘルシーで美味しい産直素材のせいろ蒸し料理が中心の和風バルです。またお昼は本格的な出汁を使った関西風うどんをメインとしております。

季節の鎌倉野菜、地養鶏、相模豚、国産牛、天草の天空マグロ、ノルウェーのオーロラサーモンなど、こだわりの素材の味を生かした蒸し料理、焼き料理を、リーズナブルな価格でご提供させていただきます。

ドリンクは、あらゆるお客様に喜んで頂きますように、生の果実を使用したジャーククテルをはじめ、生ビール、ハイボール、サワー、ワイン、焼酎に加えて日本酒の獺祭など、種類豊富に取り揃えております。

店内は古木を使ったシンプルでお洒落な和風バルとなっており、テーブル席ではカップルや気の置けない友達同士でゆっくりお寛ぎ頂けます。また、中央にはカウンター席が設けてありますので、お仕事帰りにお一人でもお仲間でも、一杯だけというバル使いがお楽しみ頂けます。

ご宴会・お食事会など、パーティのご予約も承っておりますので、お気軽にご相談下さい。



## STEAM せいろ蒸し料理

旬の食材を蒸籠で蒸し上げた HANAICHI のイチオシ 香ばしく立ち上がる湯気まで お楽しみください。



## IPPIN 逸品料理

お酒に合う逸品小皿料理を集めました。ビール、ジャーククテルと一緒にどうぞ

## UDON 厳選うどん

やさしい風味の関西だしと つるつるうどん HANAICHI こだわりのうどんをどうぞ



## GRILLED 焼きもの

こだわりの厳選食材を 遠火の強火で焼き上げる HANAICHI 自慢の炙り料理



### 厳選食材

#### 鎌倉野菜

海と山に囲まれた豊かな大自然で育った鎌倉の恵み、季節に合わせて色とりどりの新鮮な野菜をお届けします。



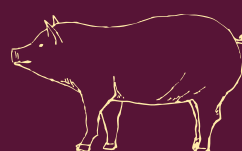
#### 鎌倉ソーセージ

創業115年、鎌倉ハム富岡商会。鎌倉の地で時間と手間をおしみなくかけ丹念に造り出されるハム・ソーセージ。



#### 相模豚

丹沢山脈を望む神奈川県産の豚肉です。肉質はしっかりとしながら柔らかく、歯ごたえの良さが特徴です。



#### 天空マグロ

熊本・天草の澄み切った美しい海ときれいな空の下で丹精込めて育てられた、安心安全な完全養殖のクロマグロです。



#### 地養鶏

地養素、ナラの樹液・海藻・ヨモギ粉末等の特殊純天然飼料で育った、甘みとコクのあるまるやかでヘルシーな鶏。



#### オーロラサーモン

もっとも養殖に適した北極圏の冷たい海水で育ったオーロラサーモン。身が締まり、十分に脂がのっけいながらさっぱりとした味わい。

