



昭和っぽさを大切にしたい店の献立には「ハムカツ」など懐かしの味が。とはいえ中心は魚料理です。中でも刺身どっさりの「おやじ盛り」にはビックリ！父の代から30年以上横浜魚市場に通っているの、仲卸店との信頼関係で良質な魚介を早朝仕入れれます。「特に平塚の朝どれ魚は新鮮。おろした瞬間に身が締まってプリプリです」。黒板には朝入荷した地魚が産地と共に描かれ、思わず食をそそります。



横浜球場が近いので試合があると盛り上がる。

50代男性を想定した店造りなので「メンチ」などメニューも昭和風味。

「ハマの市場と七つの漁港の おいしい関係」

江戸前の海、東京湾、黒潮流れる相模湾。神奈川県は漁業が盛んです。だから横浜中央卸売市場では、県内で入荷が多い7つの漁港を選び、獲れたて魚介が毎日入荷。味にうるさい調理人や魚屋さんも早朝仕入れに来ます。そんな旬の神奈川県産地魚をおいしく食べられる、魚市場お勧めの店をご紹介します。7つの漁港の青い旗が目印です。



18歳からこの店で修行した店長の横田徹也さん。



奥は小柴の「マコガレイ唐揚げ」529円。手前の「シコイワシ三昧」421円は、寿司と刺身、唐揚げ付きの大盤振る舞い。



堂々刺身大漁の「おやじ盛り」1674円。本日の地魚は平塚のシコイワシと長井のアジ。



たまや ☎045-263-0425

営/11時30分～14時30分 (lo)、16時30分～22時30分 (lo)
土 11時30分～22時30分 (lo)、日 11時30分～22時 (lo)。休/無休
交通/ JR 京浜東北線・根岸線 関内駅北口から徒歩3分。
横浜市中区末広町 2-6-10 伊勢佐木町 1・2丁目会館 1階



特典クーポン券
たまや
1ドリンクサービス
1枚に付1回人数分

平成29年12月まで有効。

PRESENT