



祖父の代から90年。魚中心でふぐ調理の資格あり。
週末は要予約の人気店です。



カウンターとテーブル席の店内。
奥に小上がり、2階に座敷があります。

「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來ます。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。



ふぐ料理店と聞くと敷居が高そうですが実は気さくな店。「ランチも夜も手軽に魚料理の定食を。」と3代目秋津清剛さん。お勧めは刺身定食1000円で、昼も夜も同価格。もちろんネタは良質。「横浜魚市場で馴染みの仲買店が、いいものを選んでくれます」。神奈川県内の地魚も積極的に仕入れ。「漁場と距離が近いから新鮮で価格も安定。味もよくて使いやすいですね」と、地魚に熱いまざしです。

新鮮な刺身定食がおすすめ 食事のお客さん大歓迎



刺身定食 1000 円は、昼も夜も注文可。
うまみたっぷりのマグロに小柴のタチウオなど、
横浜魚市場選りすぐりのネタ揃い。
青魚の3点盛り (680 円) も人気です。



3代目秋津清剛さんは
ホテルで洋食調理場も
経験したので、
メニューにはグラタンも!



季節料理 和泉屋 (いずみや) ☎ 045-231-4314

営/11時30分~14時(10) 17~22時30分(10) 休/日曜休
交通/京浜急行黄金町駅から徒歩2分。
〒231-0053 横浜市中区初音町3-62



特典クーポン券
和泉屋
ドリンクサービス
お1人様1杯。
2017年9月末まで有効
PRESENT