

2016年11月14日(月)
ブランド14店舗目・神奈川初進出となる「わらやき屋」が GRAND OPEN!!

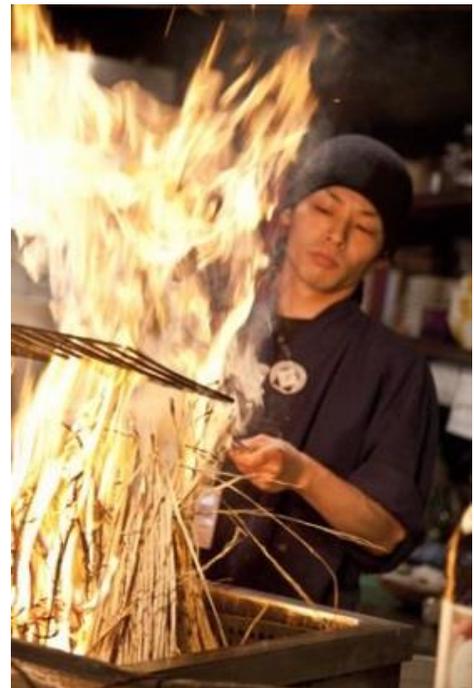
豪快な炎で焼き上げる高知名物・わら焼き専門店

『わらやき屋 横浜』

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)はこの度、わら焼き専門店「わらやき屋」14店舗目となる『わらやき屋 横浜』を11月14日(月)にオープンいたします。



ほんとの美味さは、藁で焼く!
究極まで引き出されたかつおの美味さ
それがわら焼き! 舞う火柱!
わら焼き専門店「わらやき屋」が
横浜駅西口に11月14日(月)オープン!!



基本情報

店名	かつを・土佐はちきん地鶏「わらやき屋 横浜」(わらやきや よこはま)
オープン日	2016年11月14日(月)
住所	神奈川県横浜市西区南幸2丁目6番 3・4F
アクセス	JR線、私鉄各線、地下鉄 横浜駅西口より徒歩3分
電話	045-324-2861
営業時間	月~土 17:00~23:30、日・祝日 17:00~23:00
定休日	なし
席数	106席
坪数	3F/25.42坪、4F/25.42坪、テラス/11坪
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL・高知出身者
平均予算	4,000円
公式サイト URL	http://diamond-dining-shops.jp/warayakiya/yokohama
ぐるなび URL	http://r.gnavi.co.jp/g600173/



店内情報

「わらやき屋」名物の藁焼きの火柱を目の前に望む特等席「わら焼きカウンター」をはじめ、最大16名までご利用いただけるご宴会向けの堀座敷個室席のある4階席、接待等のビジネスシーンでご活用いただける落ち着いた雰囲気のあるテーブル個室を全席をご用意する3階席とご利用シーンによって使い分けできる、さまざまなタイプのお席をご用意しています。

<空間> 全106席、個室7室

[3F] 40席 / 個室最大ご利用人数30名様

■ボックスシート個室：3名様用×1卓、4名様用×2卓

■個室席：8名様用×1室、10名様用×1室、12名様用×1室

[4F] 48席 / 貸切ご宴会人数40名様より

■わら焼きカウンター：8席

■ベンチソファ席：24席

■堀座敷席：16席

[ルーフトップテラス] 18席

■テーブル席：18席



料理

周囲を山に囲まれ、南には太平洋、そして清流が縦横無尽に巡る豊かな自然に恵まれた高知。高知と言えば言わずと知れた一本釣りで有名なかつおをはじめ地の食材を中心に素材そのもののうまみを引き立てる豪快な「わら焼き」でお召し上がりいただけます。その他、土佐が生んだ様々な名産物を地元ならではの調理法でご提供いたします。



<こだわりの料理>

土佐名物「わら焼き」

□“かつを”の塩たたき

1,380円

高知を代表する郷土料理「かつおのたたき」は

高知県では「わら焼き」が最高の調理法と言われます。

新鮮なかつおの表面だけを巨大なわらの炎で一瞬にしてムラなく焼き上げるとともに、いぶすことによって燻製のような芳香をまとったかつおのたたきが出来上がります。

かつおのたたきは醤油と生姜で食べるのが一般的ですが、塩たたきには醤油を使わず、まずひと口目は塩だけで、ふた口目はわさびやにんにくなどの薬味と一緒にわら焼きの風味を堪能して頂きます。



□土佐・四万十鶏 もも肉

1,390円

旨みのある地鶏のもも肉をにんにく醤油に軽く漬け込み焼きあげます。

ゆず酢、醤油の実を添えておりますので、お好みの味でお召し上がり下さい。



□土佐・四万十鶏 むね肉 **1,290 円**

四万十鶏のむね肉を塩麴に丸一日漬けこみ、焼きあげます。
塩麴のミルクシーな香りと柔らかな肉質が美味です。

□鰻わら焼き **2,500 円**

ふんわりと蒸し揚げた鰻をわらの強い火力で表面をカリッと焼き上げました。
口に入れるとほろほろと身がほぐれる食感とわらの香りがたまりません。

□鯨わら焼き **1,800 円**

低脂肪で鉄分が豊富な柔らかく臭みのない赤身をわら焼きにしました。
わらの香りとともにほのかな甘味と口の中でとろける食感をお楽しみください。

□その他「わら焼き」メニュー

黒毛和牛 3,800 円、馬ヒレ肉 1,800 円、牛たん 1,200 円、カマンベールチーズ 750 円、
帆立 680 円、するめいか 750 円、アスパラガス 790 円、ほか

海の逸品

□どろめ **490 円**

高知の方言で、「どろめ」は生の鰯の稚魚。
どちらも地元高知で愛されている珍味です。

□かつお酒盗クリームチーズ辛口・甘口 **490 円**

新鮮な鰹の内臓を伝統の製法で丹精込めて熟成させた日本酒のあてにぴったりの「酒盗」。
クリームチーズとの相性は最高！ お好みに合わせて辛口か甘口からお選びください。

□うつぼの唐揚げ **790 円**

うつぼは、コラーゲンの宝庫であるとろりとしたゼラチン質に覆われており、
身は柔らかな白身であっさりとした上品な味わいです。

宿毛湾

高知県西南端に位置する宿毛湾は、豊後水道に大きく開港した恵まれた漁場と
豊かな水産資源を背景に古くから多種多様な漁場が営まれてきました。

□きびなごの唐揚げ **530 円**

宿毛湾は日本有数のきびなごの産地として知られています。
取れたて新鮮なきびなごをからっと香ばしい唐揚げにしました。

□地魚のじゃこ天 **530 円**

宿毛湾で獲れる新鮮なアジを中心に
いわしやさばなどと一緒にすり身にして油で揚げました。

土佐市場

高知県には、江戸時代から 300 年以上続く「街路市」があります。
高知の名産品や特産品から新鮮な野菜や果物、
日用品や骨董品までありとあらゆる品物が並び地元住民のみならず
県外からも人が訪れ、庶民の生活市として、多くの人を魅了し続けています。

□日曜市名物 芋天 **590 円**

土佐の日曜市名物「芋天」。さつまいもに厚めの衣をつけて揚げた天ぷらです。
衣はサクッと中はホクホクとした食感で素朴なおいしさがたまりません。

□四方竹のゆず味噌焼き **830 円**

高知ではおなじみの食材で、細長くて、断面の四角い形が特長のタケノコ。
シャキシャキとした歯ごたえとかすかな苦味が特徴の四方竹（しほうちく）を
熏り高い柚子味噌をつけて焼き上げました。高知の日本酒との相性抜群です。



四万十川

四国山脈の山深い渓流を源に多くの支流を集めて大河となり 太平洋へ注ぐ四万十川。豊かな水を湛えながら 清らかに流れる四万十川が育てた川の幸をお楽しみください。

□鮎の一夜干し

820 円

「鮎の一夜干し」は四万十に昔から伝わる伝統料理。鮎は岩についた藻を食べるため、他の魚にはない独特のキュウリのようなスイカのような風味があります。

□川海老の唐揚げ

780 円

ヤマトテナガエビとも言われ、体が大きく立派なはさみを持っています。その大きさと香ばしさ、身のプリプリとした食感は四万十産のものしか味わえません。※禁漁期間は、商品のご用意がございません。何卒ご了承ください。

□青さのりの天ぷら

650 円

青さのりとは、四万十川の名産の川のりで、滑らかな食感と香りの高さが特徴。サクッと揚げた天ぷらが、お酒好きの高知では大人気！
※商品は国産青さのりを使用

土佐飯

□炙り鯖棒寿司

890 円

土佐の郷土料理「皿鉢（さわち）」に欠かせない鯖の棒寿司。脂の乗った鯖を炙って旨味をギュッと閉じ込め、酢飯と合せました。土佐が誇る絶品の味です。

□かつをたたき丼

690 円

高知の漁師町・須崎で古くから地元住民に愛されている「マルキョー醤油」。この醤油をベースにした特製ダレにかつをの切り身を漬け込みました。まずはそのまま一口、その後、一緒に添えた卵黄を絡めてお召し上がりください。かつおの旨みと甘めの醤油、まろやかな卵黄の組み合わせがたまらない逸品です。

□香南にら塩焼きそば

790 円

ニラの生産量が日本一の高知県香南(こうなん)市。大量のニラを入れた「ニラ塩焼きそば」は香南市のご当地グルメです。



<その他、料理メニュー（約全 60 種）>

■海の逸品：柚子いか明太 490 円、明太子薫炙り 890 円、磯うぶ貝山葵漬け 490 円、鯨竜田揚げ 890 円ほか

■土佐市場：きゅうりのたたきカラヤン味噌 490 円、若鶏の高知南蛮揚げ 890 円、鰹尾肉のみぞれ掛け 690 円ほか

■サラダ：四万十鶏むね肉の薫焼きサラダ 990 円、柚子畑のポテトサラダ 590 円、青さ海苔の豆腐サラダ 690 円ほか

■デザート：芋ケンピ 390 円、文旦シャーベット 350 円、アイスクリン 290 円、クリームブリュレ 530 円ほか



飲み物

海、山、川の幸を活かした旨い料理に合うよう最高の酒も豊富に揃っている高知。

辛口で有名な高知の特産品「日本酒」のほか、南国土佐の名産である「柚子」を使った女性に人気の「ゆず酒」をはじめ、大地の恵み・果実酒も豊富にご用意しております。

<こだわりのお酒>

清酒王国・土佐の地酒 全 14 種 1合 790 円～、グラス 500 円～

土佐酒は、全国でも「淡麗辛口」の日本酒として有名です。色は白く透明で、飲みすぎても酔いざめがスッキリしているのが特長。土佐酒のそれぞれの蔵元では、古くから伝承された技法と特色を生かしながら南国的なスッキリした味の酒を造り続けています。

■ <西岡酒造×わらやき屋> オリジナル ■

□ 辛口吟醸 げに辛<日本酒後+20> 徳利 780 円、グラス 530 円

江戸時代から 230 年もの歴史を持つ高知県最古の酒造「西岡酒造」×「わらやき屋」のオリジナルブランドとして「カツオの塩たたき」にぴったり合うお酒「げに辛」が誕生。土佐の酒らしい味わいで薫の香りを存分にお楽しみいただけます。

■ その他、土佐の地酒 ■

□ 【無手無冠酒造】：無手無冠 純米生酒 / 徳利 1,030 円、グラス 690 円

自社の栗焼酎の搾りかすを肥料とした無農薬米を使用した純米吟醸酒。

□ 【高木酒造】：いとおかし 純米吟醸 活性うすにごり / ボトル 1,790 円

シュワツとした発泡性があり、甘口でありながわすっきりした味わい。

□ 【亀泉酒造】：純米吟醸原酒 CEL-24 / 徳利 990 円、グラス 690 円

高知で開発された CEL-24 という酵母を使った、まるで白ワインのような味わいのお酒。

□ 【菊水酒造】：四万十川 純米吟醸 / 徳利 790 円、グラス 530 円

スッキリとした喉越しで「四万十川」を連想するサラリとした口当たりの良さが特徴。



土佐の果実酒・果実ドリンク 全 6 種 500 円～

全国シェア 4 割、日本一の生産量を誇る柚子を使った「ゆず酒」をはじめ、生産量日本一の生姜など、高知特産の果実を使ったお酒を取り揃えています。

□ 【柚子】 柚子の大バカ 18 年 650 円、山柚子絞り ゆずの酒 500 円ほか

高知県は生産量日本一、全国シェアの 40% を誇る全国屈指の「柚子」産地です。

□ 【小夏】 亀泉 小夏のお酒 650 円

「小夏」は高知を代表するフルーツのひとつで上品な甘酸っぱさが特徴です。

□ 【生姜】 しょうが梅酒 500 円

さらりとした上品な味わいながら、後味にピリリとした生姜が特有の辛みがあります。



オリジナル土佐ハイボール 全 5 種 690 円

文旦や柚子など高知特産の果実を使ったシャーベットをフロートしたオリジナルのハイボール。

□ WARAYAKI ハイボール文旦 690 円 □ WARAYAKI ハイボール柚子 690 円

□ WARAYAKI ハイボール生姜 690 円



<その他、お酒メニュー例 (約全 60 種) >

土佐の地元銘柄焼酎 (8 種) 550 円～ / サワー (9 種) 490 円～ /

ワイン グラス (1 種) 500 円～、ボトル (5 種) 2,500 円～ / ハイボール 480 円 /

ビール (3 種) 580 円～ / ソフトドリンク (9 種) 500 円～ほか

※価格は税別表記です

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>