



有限会社梅や

## 夜の新定番メニュー！横浜ベイクォーター3F「横浜梅や CHICKEN EVERYDAY」にて、2025年4月21日(月)より夜メニュー「鉄板どり」の提供を開始いたします

鉄板で焼いた赤どり・白どり、2種類の骨付きももにかぶりつく！スパイス全開の骨付きももは、ビールとの相性抜群です！



有限会社梅や（本店：横浜市中区吉田町、代表取締役：山下大輔）が、「月火水木金土日。1年365日食べても飽きない鶏料理」をモットーに横浜ベイクォーターで2023年より営業している「横浜梅や CHICKEN EVERYDAY」では、2025年4月21日(月)より16時からご注文いただける夜メニュー「鉄板どり」と、鶏肉を使用したおつまみなどの提供を開始いたします。

### ■夜の新定番メニュー「鉄板どり」について



※画像はイメージです

●メニュー名：鉄板どり 赤どり

価格：1,480円（税込）

産地から直送される国産の銘柄赤鶏の骨付きももを、オリジナルスパイスに漬け込んでジューシーに焼き上げました。銘柄赤鶏は身が引き締まり、奥ゆきのある旨味と脂のコクが特徴的。銘柄赤鶏の種類は時期により入れ替えておりますので、種類についてはスタッフまでお気軽にお尋ねください。  
新メニュースタートの4月21日(月)からは、千葉県産銘柄赤鶏「水郷赤鶏」をご提供いたします。

●メニュー名：鉄板どり 白どり

価格：1,080円（税込）

国産若鶏の骨付きももを、「赤どり」同様にオリジナルスパイスに漬け込んでジューシーに焼き上げました。国産若鶏は肉厚で柔らかな肉質が特徴で、ご家庭でも親しみのある定番どりです。  
梅やでは宮崎県産の国産若鶏を使用しております。

## ■その他の夜メニューについて

●おつまみ 各480円（税込）

- ・鶏肝のしぐれ煮
- ・鶏皮のつくだ煮
- ・厚揚げ豆腐~野毛の千歳屋さんのお豆腐使用~
- ・うずらの卵の炭たれ
- ・鶏とブロッコリーのナムル
- ・ポテトサラダ など

#### ●おつまみ5点盛り 980円（税込）

好きな「おつまみ」を5点お選びいただき、ハーフサイズでお得にご提供いたします。

看板メニュー「鉄板どり」の他にも、「横浜梅や CHICKEN EVERYDAY」の夜メニューのためだけに開発されたおつまみ商品を、全品480円（税込）でご用意しております。

また、自慢のおつまみを5種類お選びいただける「おつまみ5点盛り」は、ハーフサイズで合計1,200円のところ、980円と大変お得な盛合せとなっております。

#### ●大山どりの親子丼 980円（税込） 小 680円（税込）



現在のメニューでも大人気の「大山どりの親子丼」が、メごはんとして夜メニューにも登場。女性やお子様にも嬉しい、小サイズもご用意しております。

※画像は通常サイズです

## ■昼メニューについて

昼メニューにも新たに「チキンエブリデイ弁当」が登場いたします。日替わりのおかずが楽しめるお弁当箱スタイルの商品で、ご注文いただいてからその場で1つ1つお詰め致しますので、温かいお弁当をお持ち帰りいただけます。



夜メニューの販売開始にともない、ブリトーやサラダ、ライスボウルなど現在のメニューは15時30分までのオーダーとなり、焼き鳥やから揚げを含む一部メニューは終了とさせていただきます。今までご愛顧いただいておりますお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、ぜひ新たな「横浜梅や CHICKEN EVERYDAY」をお楽しみください！

## ■店舗紹介



店舗名：横浜梅や CHICKEN EVERYDAY

住所：横浜市神奈川区金港町1-10

横浜ベイクォーター3F メイン広場

電話：045-620-8880

営業時間：11:00～21:00

(ラストオーダー 20:30)

イートインスペースは店内に14席、テラスに16席ご用意しております。

Wi-Fi完備。

Instagram:umeya-chickeneveryday([https://www.instagram.com/umeya\\_chickeneveryday/](https://www.instagram.com/umeya_chickeneveryday/))

LINE公式アカウント：横浜梅や チキンエブリデイ

## ■会社概要

有限会社 梅や

代表者：山下大輔（代表取締役）

設立：1953年12月

事業内容：鶏肉・鶏卵の卸売業・小売販売業・飲食業

URL:<https://www.umeya-torinikuten.co.jp/>

↓ d88952-7-15056c0cc00efc00a89e71a958f7b5a1.pdf

有限会社梅やのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/88952](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/88952)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

有限会社 梅や 広報担当：山下大輔（代表取締役）

電話：０４５－２４３－５３２７

携帯：０９０－５８１９－４９９７

メールアドレス：d.yamashita@umeya-torinikuten.co.jp

FAX：０４５－２４３－２２４３