

期間限定特別メニューについて

【ドリンク】



三ヶ日みかんサワー

浜松市三ヶ日町でたいせつに育てられた「三ヶ日みかん」100%のピューレを使用した果実感あふれるジューシーなドリンク。アルコールなしとアルコール入りどちらかを選べるから、お子さまからおとなまで、みなさまにお楽しみいただけます。

トッピングのみかんはお好みで潰しながらお飲みください。プラス100円でみかんを増やすことができる裏メニューも！

アルコールなし¥600／アルコール入り¥650（いずれも税別）

【フード】



浜松餃子

餃子消費額3年連続日本一（※）を達成中の浜松餃子。

浜松市で作られた正真正銘の「浜松餃子」は、キャベツが多く入った、さっぱりとした味が特徴。浜松餃子ならでの円形焼きの中心に乗せたゆでもやしは、サービス心旺盛な浜松っ子の心くばりと言われ、箸やすめにぴったりです。ボリュームたっぷり、本場の味をお楽しみください。

※総務省家計調査

¥900（税別）



浜名湖ねぎまうなぎ

「うなぎのかば焼き」購入金額が7年連続日本一（※）。そんな浜松市の浜名湖うなぎを葱とともに串に刺したメニュー「ねぎまうなぎ」。身がふっくらとした絶品うなぎを気軽に味わうことができます。

お好みで山椒や七味をかけてお召し上がりください。

※総務省家計調査

2本¥750（税別）



浜松たこ揚げ

店内を彩る“凧揚げ”にちなみ、おつまみに最適な“たこ揚げ”もメニュー化！チリ・ガラムマサラ・コリアンダーなどを混ぜたヒミツのスパイスをまぶし、揚げ餅と一緒に揚げました。

ピリ辛風味にサクサク触感が楽しい一品。三ヶ日みかんサワーやビールなど、店内に豊富に取り揃えるアルコールメニューとともに、スナック感覚でお楽しみいただけます。

¥800（税別）

「居酒屋」コンセプトを構成する浜松の3つの魅力

浜松市の魅力を発掘・発信するために市民や移住者を集めて行われたワークショップ“出世100人会議”で挙げた意見の中から、「居酒屋はままつ」のコンセプトを構成する3つの魅力をご紹介します。

■【醍醐味】浜松まつりの凧：

450余年の歴史があると言われている「浜松まつり」は神社仏閣の祭礼とは関係なく続く、子どもの誕生を祝うための“市民による市民のための祭り”。174か町が参加する「凧揚げ合戦」は迫力満点。地域の強い繋がりがあからこそ成り立つ祭りの凧は、浜松市民のスピリットといえます。今回は、店内中央に16枚の凧を揚げ、それぞれの凧に“出世100人会議”で挙げた浜松の魅力を載せました。各々の凧の詳細は、各席に置かれたランチョンマットに書かれています。

■【人情味】浜松市民の人柄：

目には見えない地域の魅力である市民性や人柄。“出世100人会議”に参加した多くの人が、“浜松ならではの”の魅力として、「いい意味でおせっかいの人が多い」、「ご近所付き合いが盛ん」、「移住者に優しい」など人柄に触れる意見を挙げました。目に見える魅力はたくさんありながら、実際に住んでみないとわからない「浜松市民の人情」を知っていただくために、人情味を感じられる場所として、人と人の触れ合いや自然と会話が生まれる空間である“居酒屋”というコンセプトを用い、表現しました。

■【美味】浜松の食：

海、山、川が共存し、豊かな自然に囲まれた浜松の食は“おいしい！”が溢れています。今回は、名物の浜松餃子や、浜名湖うなぎ、そして旬をむかえたフレッシュな三ヶ日みかんを提供します。

〈出世100人会議とは〉

2017年8月に浜松市内で行われた、浜松市の魅力を発掘・発信するためのワークショップ。参加者は、生まれも育ちも浜松市民の人や、転勤や転職で浜松に来た人、移住してきた人などさまざまな境遇の20代～60代までの幅広い年齢層の男女を集めて行われ、上記3つに留まらず、浜松の立地や気候、自然リソース、産業の素晴らしさ等、住んでみなければ分からない多くの意見が交換されました。

「居酒屋はままつ」開催概要

主催：浜松市産業部観光・シティプロモーション課

開催期間：2017年11月1日(水)～11月30日(木)

◆プレオープン：11月1日(水)19:00～メニュー提供開始

◆グランドオープン：11月2日(木)～

開催店舗：Shibuya City Lounge (渋谷区宇田川町21-1/渋谷ロフト2F)

営業時間：11:00～23:00 / 定休日：なし

「Shibuya City Lounge」

住所：渋谷区宇田川21-1/渋谷ロフト2F

アクセス：渋谷駅から徒歩3分

TEL：03-3780-1616

席数：91席

