

★★ GOOD FOOD, GOOD VIBES. ★★

HEMINGWAY YOKOHAMA

GRAND MENU



ENJOY OUR
Best
SPECIALS!
★★★

Welcome our Diner



BREAKFAST • LUNCH • DINNER • SWEETS • DRINKS

Diner's Special!

ボリューム満点の一品

Hemingway

HAMBURGER

The Old Man and the Sea

“老人と海”
ヘミングウェイバーガー

¥1,900

肉の旨味を豪快に
閉じ込めた巨大な
感動!

Diner Sweets

★ お店一番人気の看板スイーツ ★

Bagel

FRENCH TOAST

- ベーグルフレンチトースト -

甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、
アイス・シナモン・はちみつをかけて贅沢に仕上げました。

外は
カリッ!

中は
モチモチ

¥1,350 TRY IT!

Special!

Chickin

SOUP CURRY

チキンスープカレー

看板メニュー

¥1,600

Diner Style

EAT HERE!

ホロホロに煮込んだチキン。
たっぷり素揚げ野菜。
本格スパイスが香る当店自慢のスープカレー。

STARTER

—再生の儀式—

新鮮な牡蠣や海の幸を、海辺の情景とともに。
パリの「移動祝祭日」



◆「移動祝祭日」の生牡蠣

Raw Oysters

新鮮なカキの旨味をシンプルにレモンを絞ってお楽しみください。

6個 ¥3,300

12個 ¥6,380

◆「海流の中の島々」浜焼き牡蠣

Grilled Oysters

殻付き牡蠣を火にかけ、豪快に蒸し上げました。豊かな海の恵みを、レモンとポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

6個 ¥3,300

12個 ¥6,380

◆冒険者のキルパトリック

Oysters Kilpatrick

クリーミーな牡蠣とレモンの酸味がバツグンの相性、潮風を感じる一品。

2個 ¥1,100

◆クラムチャウダー

Clam Chowder

¥1,100



PASTA

—素材の真実—

シンプルであることは、最も難しく、そして美しいもの。



Pasta

◆【生パスタ】ペスカトーレ

Pescatore (Seafood Pasta)

¥ 1,400

ムール貝、アサリ、イカなどの魚介を贅沢に使用し、その旨味を余すことなくトマトソースに閉じ込めました。

◆【生パスタ】牡蠣のバター醤油パスタ

Oyster Butter Soy Sauce Pasta

¥ 1,900

新鮮な牡蠣を、バターと醤油で香ばしく和風に仕立てました。牡蠣の濃厚なコクとバターの香りが生パスタに絡み、静かな感動を呼び起こします。



セットでのご注文がおすすめ

◆ パスタセット (オニオンスープ、パン、サラダ)

+ ¥ 300

PASTA



◆【生パスタ】もりもり釜揚げしらすのペペロンチーノ

Shirasu Peperoncino

¥ 1,250

もちもちの生パスタが見えないほど、ふっくらと茹で上げた「釜揚げしらす」をこれでもかというほど豪快に盛り付けました。

◆【生パスタ】海老のトマトクリームパスタ

Shrimp Tomato Cream Pasta

¥ 1,600

プリプリの海老と彩り豊かな野菜を煮込んだラタトゥイユを合わせたリッチなソース。濃厚なクリームとトマトの酸味がもちもちの生パスタを包み込みます。

◆【生パスタ】濃厚ミートパスタ

Hearty Meat Sauce Pasta

¥ 1,000

お肉をたっぷり使用した食べ応えのあるミートソースは、大人も子どもも夢中になる力強い味わい。トッピングの温泉卵を崩して絡めれば、さらに深く濃厚な物語が口の中で始まります。



CURRY

— 熱い刺激 —

「目はまた昇る」
駆け抜けるスパイスの香りが刺激する。
じっくり煮込んだ具材が五感に響く一杯。



◆ チキンスープカレー

¥ 1,600

Chicken Soup Curry

ホロホロになるまで丁寧に煮込んだ大きなチキンレッグと、素揚げすることで甘みを引き出した彩り豊かな野菜の旨味が、スパイスの効いたスープにたっぷりと溶け出しています。



一緒にいかがですか？

◆ ライス
¥ 400

◆ パン
¥ 300

◆ バケット
¥ 250

◆ トマトと野菜のスープカレー

Soup Curry

Tomato and Vegetable Soup Curry

フレッシュトマトと彩り豊かな季節の野菜を贅沢に使用しました。野菜の甘みがスパイスと溶け込んだ、身体に優しいヘルシーなカレーです。

¥ 1,600



Bowl

◆ もりもり海鮮釜揚げしらす丼

¥ 1,250

Loaded Seafood Shirasu Rice Bowl

ふっくらと茹で上げた釜揚げしらすを、これでもかというほど豪快に盛り付けました。卵黄と大葉の香りが、素材の純粹な旨味をさらに引き立てる海の定番です。



STEAK

—魂を揺さぶる肉料理—

大地の力強さを豪快に味わう、
至福の肉料理。力強き報酬。

◆ **赤身ステーキ(ランプ)**
Rump Steak

200 g ¥ 2,980

◆ **赤身ステーキ(肩ロース)**
Chuck Eye Roll

200 g ¥ 2,980

◆ **ハラミステーキ**
Skirt Steak

200 g ¥ 3,480

Steak



MAIN

—皿の上の旅路—

豊かな恵みに心満たされる
「確かな報酬」をその一皿に。



Plate

◆ ニックのからあげチキンプレート

Karaage Chicken Plate

サクサクした衣とジューシーな鶏肉でご飯が進むセットで、ランチや軽めの食事にぴったりの満足感に満ちたセット

¥ 1,200



◆ サンチャゴのフィッシュプレート

Fish Plate

外は衣が驚くほどサクサク、中はふっくらとジューシーに揚げた白身魚のフライを、こだわりのタルタルソースでお楽しみください。

¥ 1,200



SIDES

— 気軽な一皿 —



旅の合間の気軽な一皿。分かち合う、小さな、しかし確かな幸せ。

◆ピラール号のフィッシュ & チップス

¥ 1,250

Fish and Chips

外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げた白身魚のフライと、ホクホクのポテトフライが絶妙な組み合わせ！

◆緑の丘のチキン & チップス

¥ 1,500

Chicken and Chips

サクサクのチキンとポテトフライがセットになった人気メニュー

◆潮流のクラブ & チップス

¥ 1,250

Crab and Chips

濃厚な甘みを閉じ込めたサクサクのクラブフライ。揚げたてポテトと一緒に楽しむ、至福のひとつときを。

SIDES

—気軽な一皿—



◆大洋のムール貝の白ワイン煮

Mussels in White Wine

¥ 1,700

◆フライドポテト

French Fries

¥ 800

◆ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

¥ 1,250



◆海辺の牡蠣のアヒージョ

Oyster Ajillo

¥ 2,200

DESSERT

— 終幕のひととき —

私はとてもよく食べ、とても気分が良かった。
食事を終えた時、あなたの物語もまた、新しく
始まる。



Bagel French Toast

◆左岸 (リヴ・ゴーシュ) の ベーグルフレンチトースト

Bagel French Toast

¥ 1,350

「河の左岸」

外はカリッと中はモチモチの感動食感。バニラアイスと溶け合う至福の甘さは、
若き日の作家が愛したパリのよう。

お店一番人気の看板スイーツ

甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、
アイス・シナモン・はちみつをかけて贅沢に仕上げました。



◆ バニラアイス

Vanilla Ice Cream

¥ 500