

## 「横濱料理」処 荒井屋へようこそ。

牛鍋は庭で煮た。女中が七輪を持ち出して、飛石の上でそれを煮た

島崎藤村の「夜明け前」には、幕末のころ、神奈川の旅籠で牛鍋を味わう様子が描かれています。牛肉などを食卓にのせることはタブーとされていた時代のこと。

家のなかでは料理できず庭先で食べたものでした。

はじめは毛嫌いしていた人びとも、その味と滋養からしだいに牛鍋を好むようになり、

明治に入ってから「牛鍋食わねば開化不進奴」ひらけぬやつ（かながきろふん 仮名垣魯文作・あぐらなな 安愚楽鍋）とまで言われるくらいに大流行。

当時外国人居留地のあった横浜には、たくさん牛鍋屋が開店しています。

牛鍋はまさに文明開化の象徴でした。横浜で日本人が異国文化を取り入れ、

日本人のために創りだした牛鍋はまさに「横濱料理」なのです。



「昭和初期の荒井屋本店」





# 牛鍋や

はなしもくだけ

ゆくばかり

お好みは「牛鍋」?

それとも「すきやき」?

俗に関東風、関西風と申しますが、  
関東風とは、砂糖、しょう油に  
みりん・酒などを混ぜた「割下(タ  
レ)」をお鍋に注ぎ、肉、野菜をグツ  
グツ。これが「牛鍋」でございます。  
一方、関西では、牛脂をとかして  
お肉をあぶる。そこへ砂糖、しょう油  
などを次つき加えてジュージュウ。  
お好みに味つけをいたします。この  
焼きものが「すきやき」でございます。  
厚手の鍋に火を点け、待つこと数分。  
霜降り肉が湯気にあおられるのを  
眺めるうちに、脂がじわーと割下に  
とけた香ばしい匂いが鼻をくすぐり、  
グツグツと食べごろを耳うちします。  
赤みが少々残るくらいで箸を出す、  
指先にも伝わる熱々のおいしさ…。  
牛鍋は、五感で味わう究極の料理の  
一つと、私どもは自負しております。  
荒井屋では、この至上の美味をお楽  
しみいただくため、特撰銘柄牛をさ  
らに吟味し、伝統の味に工夫を重ね、  
皆様のお越しをお待ちしております。



gyunabe  
kawaneba  
hinkenu-yatsu

# 牛鍋食わねば開化不進奴

In the enlightening time of the Meiji Era in Japan, eating beef was a new stylish habit for civilized people.

横濱 牛鍋処 創業明治廿八年

荒井屋

## WELCOME TO THE SUKIYAKI HOUSE "ARAIYA"

Established in the Meiji era, the restaurant Araiya has been serving fine beef dishes since 1895. Beef, although never a part of the Japanese diet, appeared to be the mainstay of the early foreign settlers and Japanese curiosity was aroused. Not wanting to miss a good thing, Shohbei Arai the founder of Araiya restaurants in Yokohama, experimented with cooking and flavoring the meat until it suited Japanese taste. Topping a bowl of rice with morsels of tender, flavorful beef, he created a taste sensation. Once the taste for meat was acquired by Japanese people, many types of beef dishes evolved.

Our special selection of premium brand beef is chosen carefully so that you will adore the sumptuous dish that we at Araiya endeavor to provide. Our traditional taste is brought out through considerate and reputable techniques, which have been perfected for you the western client for over a century. We are very much looking forward to your visit.

### SUKIYAKI すき焼き

Slices of tender beef, a variety of vegetables and squares of tofu gently simmered to a state of perfection in a tasty sauce. Dip the hot pieces in beaten egg before eating for a culinary treat.

### SHABU-SHABU しゃぶしゃぶ

Gourmet fare of paper thin slices of beef, along with tofu and vegetables, swished back and forth in boiling broth then dipped in your choice of two delicious sauces.

### TEPPAN-YAKI 鉄板焼

Sear tender sliced beef to your liking on a hot griddle. Stir fry vegetables until cooked, but still crunchy. Dip these morsels into a sauce of grated radish, soy and mustard for a taste sensation.

SUKIYAKI YOKOHAMA STYLE

## ARAIYA

<http://www.araiya.co.jp>

THE HEAD SHOP Phone. 045-251-5001  
2-17 Akebono-cho, Naka-ku, Yokohama-city,  
Kanagawa 231-0057, Japan  
Opened from 11:30AM to 15:00PM 17:00PM to 22:00PM  
Closed on the 3rd Tuesday of the month.

BANKOKUBASHI SHOP Phone. 045-226-5003  
Sagami building 1F 4-23 Kaigandori, Naka-ku, Yokohama-city,  
Kanagawa 231-0002, Japan  
Opened from 11:00AM to 15:00PM 17:00PM to 22:00PM  
Closed on the 3rd Sunday of the month.

●Amex, VISA, Master Charge, D.N.cards available



創業の地・横浜曙町に佇む牛鍋処 荒井屋の本店。  
「癒しの空間」1階テーブル席と  
「宴の空間」2階お座敷をご用意し、  
今でも変わらぬ味を守り続けております。

## 荒井屋 本店

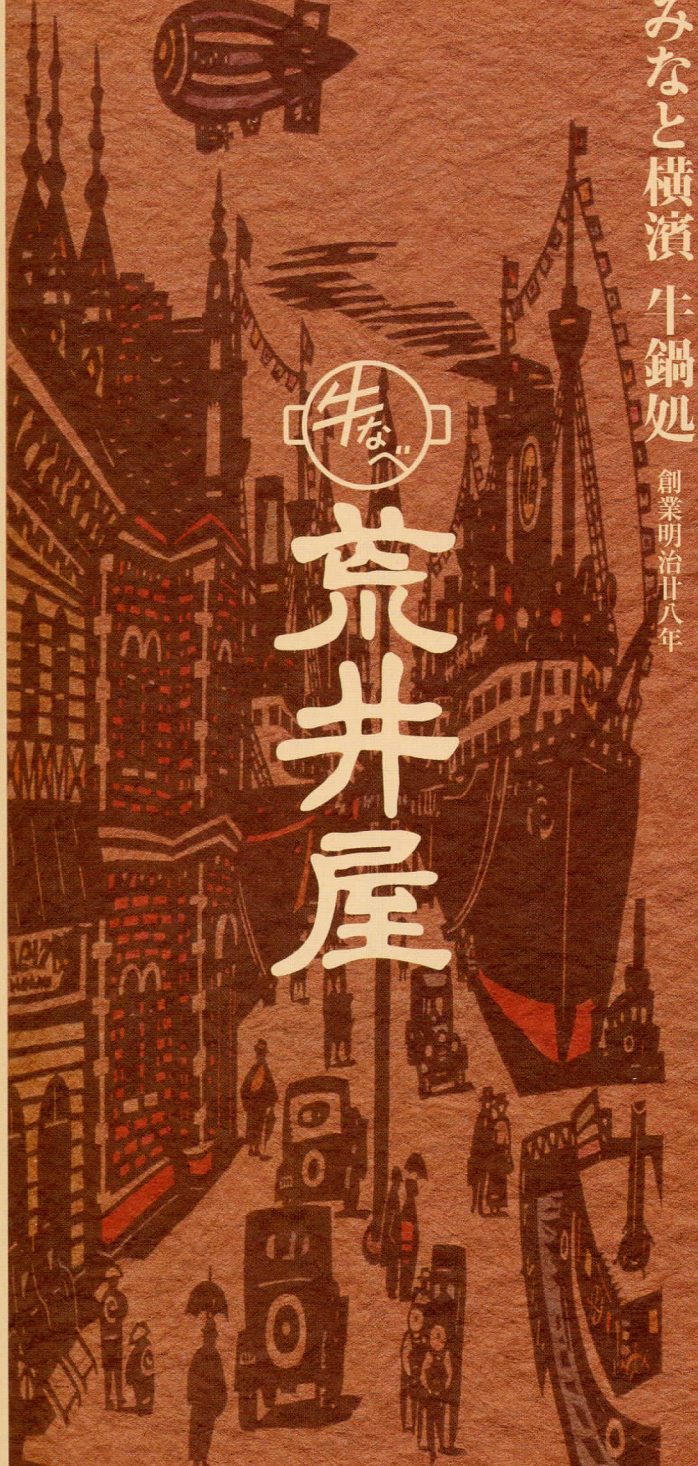


当店の醍醐味を  
味わうなら  
2階「宴」の空間へ。  
数名様から  
六十名様まで趣の  
異なる宴席で  
落ち着いたひとときを  
お過ごし頂けます。



1階テーブル席  
すき焼き・しゃぶしゃぶから  
一品料理、お昼の御定食まで、  
お気軽にご利用頂けます。





# みなと横濱 牛鍋処

創業明治廿八年



# 荒井屋



## 荒井屋本店

横浜市中区曙町2-17  
 tel. 045-251-5001  
 fax. 045-251-5002  
 営業時間 11:30~15:00  
 17:00~22:00

第3火曜日 定休

- JR「関内」北口より徒歩8分
- 市営地下鉄「伊勢佐木長者町」6B出口より徒歩5分

## 万国橋店

横浜市中区海岸通4-23  
 tel. 045-226-5003  
 fax. 045-226-5004  
 営業時間 11:00~15:00  
 17:00~22:00

第3日曜日 定休

- みなとみらい線「馬車道」6番出口より徒歩2分

# 荒井屋®

<http://www.araiya.co.jp>