



特撰ローストポークと彩り野菜のグリル
バーニャカウダソース
塩コショウで味付けて、低温でゆっくり焼き上げた
ローストポークは、しっとりやわらかでジューシー
な旨みがあふれてきます。



ブルコギ丼又は
冷製薬膳白ゴマタンタン麺
ボリュームたっぷりのブルコギ丼。タンタン麺は、
不老長寿鍋のスープをベースにつくった白ゴマの効
いたピリ辛スープが美味。



期間限定
九月三十日まで
一人前 三、八〇〇円
(二名様より承ります)

安全・安心
健康でキレイ
になるコース



やまと豚と夏野菜の
キレイになる前菜6種

やまと豚をさまざまな調理法でアレンジした前菜。生ハム
やコールドポーク、アバラのフリットなどが味わえます。



やまと豚肩ロースのハチミツ焼きと旬菜の南蛮味噌漬け
ハチミツや赤ワイン、スイートチリソースでじっくり漬け込んでから焼いた肩ロースは、
味わい深いおいしさです。



夏野菜のカクテル 豆乳のディップと
エビつくねの湯葉巻きフライ

ひき肉の中にエビが入ったつくねを湯葉で巻いてフライに。
夏野菜はヘルシーな豆乳ディップを漬けてお楽しみください。



自家製シャーベット

旬のフルーツを使った自家製のシャーベットは、
フルーツマチエドニアと一緒に、コースのデザートにふ
さわしいほろりとした後味です。



豚肉創作料理 やまと
横浜ランドマーク店
横浜市西区みなとみらい2-2-1
ランドマークプラザ5F
TEL.045-225-6451
http://www.frieden-dining.com/
【営業時間】ランチ 11:00~15:30 (L.O.15:00)、
ディナー 16:00~22:30 (L.O.21:30)



おすすめの
一品!
美容・健康に
魔法の「二色」
「薬膳不老長寿鍋」
1人前 ¥2,800



■姉妹店情報

豚肉創作料理 やまと 銀座2丁目本店
東京都中央区銀座2-6-1 中央銀座ビル81F
TEL.03-5159-9751
豚肉創作料理 やまと 南青山店
東京都港区南青山2-14-13 51F
TEL.03-5411-6131

安全・安心でおいしいブランド豚肉 ----- やまと豚



いつも食べる豚肉だからこそ、新鮮で、信頼のおけるものを。「やまと豚」は、日本の企業養豚の歴史とともに歩んできた
フリーデンが、丹精込めて育てた安全・安心でおいしいブランド豚肉です。

やまと豚は、母猪からその親の、さらに親までさかのぼって血統をトレースすることが可能で、衛生管理のゆきとどいた
国内フリーデン牧場で、すくすくと健康的に育てられています。

「肉質がきめ細かくやわらかい」、「脂に臭みがなく香ばしいうえに、肉自身に旨味がついている」と、プロの方々からも高い
評価をいただき、選ばれているやまと豚。レストランだけでなく、毎日の食卓でもさまざまな料理にご活用ください。

安全・安心・おいしいのブランド
株式会社 フリーデン
【本 社】
〒259-1201 神奈川県平塚市南金目227
TEL.0463-58-0123 / FAX.0463-58-6314

2012年4月、やまと豚を生産している
フリーデングループ6ヶ所の牧場が
農場 HACCPの認証を取得!
(※農場HACCP(ハセツブ)：農林水産省が推進する新・衛生管理システム)

やまと豚を使った商品を
ネット通販でもお求めいただけます。
フリーデン ヤマト