



昭和一七年創業

横浜

梅林

浜の粹

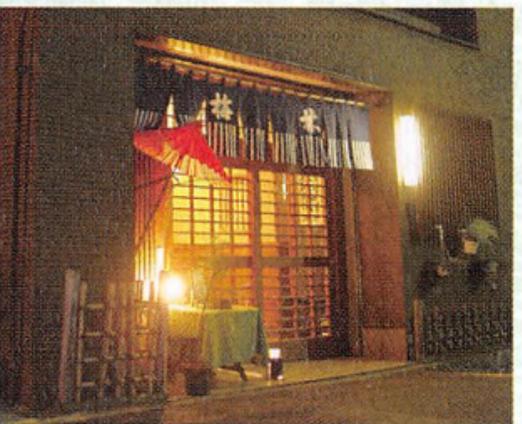
昔懐かハマの梅林

旬の素材を確かな舌で仕上げる

変らぬ味のハマの梅林



季節コース
ハマの梅林コース
天然とらふぐコース
うなぎコース
天婦羅コース
小懐石（昼の部のみ）



「梅一輪」

一輪の梅は大地に春をよび

一つの料理は心に春をつくる

三代目店主



日本料理 梅林

〒231-0041 神奈川県横浜市中区吉田町52
TEL. 045-251-7656

営業時間/昼の部11:30～14:30、夜の部17:00～22:00 日曜は昼の部のみ営業
お盆・お正月のみ休ませて頂きます。

<http://www.bai-rin.co.jp>



カウンター 7席
個室 12室
(2名様から50名様まで)

ご会食・接待・ご法要
ご宴会に



季節コース
旬の特選素材

名物
「うなぎの朴葉蒸し」

●地方発送承ります。

