

新鮮で旬な食材をリーズナブルに 揚げたてでお客様にご提供!

天ぶら料理店
天吉



ぶら職人とは技術的な壁が高く、容易に養成できないからである。近隣が西洋ビル化した中で純日本調の佇まいを守っており、落ち着いた瓦葺き日本家屋が街に溶け込んでいる。

現在、魚は豊洲市場からその日に仕入れ、野菜はその時季に旬なものを取り揃えている。自家製の揚げ油を使ったかき揚げが名物だが、天丼、定食類、日本料理、また一品料理も充実しており、特に新鮮で上質なお刺身は驚きのレベルで、お座敷天ぶらを含めた宴会メニューも取り揃えている。看板メニューである「濱天丼(1,650円・税込)」は創業当時からのお一品で、今も昔もハマっ子や観光客達を楽しませている。

横浜老舗の天ぶら料理店である天吉(横浜市中区港町、原茂男店主、045・681・2220)は、1872年(明治5年)の創業。当時は横浜の海で獲れたアナゴやコハダを揚げ、屋台で営業を始めた。その後、現在の伊勢佐木町に出店し、第二次世界大戦の戦前・戦中は横須賀海軍武官指定食堂として営業した。

1945年(昭和20年)の横浜大空襲に遭うも、翌年にはバラックにて営業を再開。1956年(昭和31年)、アメリカによる接收が解除されて間もなく、周辺は焼け野原で関内牧場と揶揄された当地に店を構えた。1959年(昭和34年)に近隣に旧横浜市役所が完成、1964年(昭和39年)には現在のJR根岸線関内駅が開業し、周辺も発展。同店は関内駅北口徒歩1分に位置している。

同店は支店・姉妹店は一切出さない一店主義であり、多店舗展開を行わないという一つの哲学と意地を貫き通している。天

営業時間

平日	11時半～14時半 17時～21時半
土曜日	11時半～21時半
日祝日	11時半～20時半
定休日	
月曜日	

