

六角橋・白楽・白幡

レトロな雰囲気の商店街が集まるエリア。
近くに大学もあり、
幅広い年齢層に親しまれています。



片倉町商和会

片倉町駅

横浜市営地下鉄ブルーライン

13

14

12

12 タンタンメン金家 片倉本店

13 katakura食堂 coda

14 私房餃子なかむら



横浜上麻生線

六角橋北町商和会

白池公園

白幡商興会

東急東横線

白楽駅



六角橋協栄会

ファミリー通り商店会

白楽商店会



六角橋商店街

東白楽駅



西神奈川3丁目商興会

01 泰平楽

02 ウィンズ (Win's)

03 京都ラーメン森井 白楽店

04 UPPERS

05 ラーメン登良治郎

06 キッチン友

07 珍味楼 白楽店

08 うどん たなすけ

09 知味軒

10 和洋折衷 安波

11 麺屋 ころろ 六角橋店

Map
01

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

たいへいらく
泰平楽親子2代で地域密着60年の味。
極細麺のサンマーメン

1964年から、親子2代で60年間地域に愛される老舗。学校や仕事終わりにつつい足を運んで食べたいのが、サンマーメン。魚介、豚骨、牛骨、鶏の足を合わせただしが効いた醤油スープに、店主こだわりの極細麺が絶妙にマッチ。一度食べたならまた食べたい逸品。

☎ 045-432-0125

📍 六角橋1-4-7
白楽駅から徒歩1分

🕒 11:30~15:00、17:30~22:00

🌞 土曜

サンマーメン
800円Map
04

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

アッパーズ
UPPERS甘さと旨味が広がる自家製ソースの、
ポロネーゼスパゲティ

2022年7月に新装オープン。ウッド調の店内はいつも会話が弾み、和気あいあいとした雰囲気。「お腹いっぱいになって帰ってほしい」との思いから、ボリューム満点のメニューがずらり。「ポロネーゼ」はハチミツを使った自家製ソースで、食べると甘さと旨味が口いっぱいに広がる。

☎ 090-7201-3419

📍 六角橋1-6-18
白楽駅から徒歩1分

🕒 17:00~翌1:00

🌞 水曜

ポロネーゼスパゲティ
950円Map
02

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

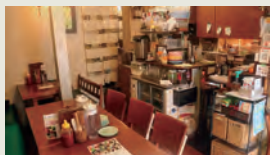
ウィンズ (Win's)

☎ 080-6203-5260

📍 六角橋1-4-6
白楽駅から徒歩1分

🕒 11:30~15:00、18:00~23:00

🌞 火曜



スープも飲み干せる。自分の好みに合わせて楽しむ「鶏肉のフォー」

開店20年、魚醤ベースでクセが少なく日本人も親しみやすいベトナム料理。米粉の麺の「鶏肉のフォー」は、肉たくさんでお腹一杯に。好みに合わせてパクチーや唐辛子を加え、味の変化も楽しめる。だしの旨みが詰まったスープは、しっかりした味わいだが、飲み干せてしまう。



鶏肉のフォー 900円

Map
05

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

ラーメン登良治郎

満腹間違いなし! こだわり自家製麺の
豚骨醤油ラーメン

開店して7年、空腹時に気軽に立ち寄りたくなる地域に愛されるラーメン店。約300gの麺は、自家製で小麦の香りが広がる。野菜400gに厚切りチャーシューが2枚乗り、ボリューム満点でお腹いっぱい。こだわりの豚骨醤油のスープもクセになる。好みに合わせて量の調整も可。

📍 六角橋1-7-21
白楽駅から徒歩1分🕒 11:00~14:30、
18:00~21:00

🌞 火曜

豚骨醤油ラーメン 小ぶた2枚
950円Map
03

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

京都ラーメン森井 白楽店

選び抜いた数種類の京都の熟成醤油をブレンドした極上の一杯
看板商品の京都熟成醤油ラーメンは、京都の熟成醤油の「かえし」と国産鶏、背脂で炊いたキリッとした味わいの中にコクのあるスープが特長。中華麺用小麦粉「荒武者」を使った特注麺に絡めると、極上の一杯が味わえる。京都産九条ネギ、背脂の量はお好みで。替玉もおすすめ。

☎ 045-642-5506

📍 六角橋1-6-13
白楽駅から徒歩1分

🕒 11:00~24:00 (L.O.23:30)

🌞 なし

京都熟成醤油ラーメン全部のせ
1,170円Map
06

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

キッチン友

自家製デミグラスソースの
ナポリタン

59年間、地域に愛される洋食店。ここでしか味わえない自家製のメニューを求めて、三世代にわたり通う常連客や、飲食業界の人々も多数訪れる。ナポリタンは、ケチャップに加え自家製デミグラスソースを使用。まろやかな味わいが特徴で、デミを目当てに来店する客もいる逸品。

☎ 045-431-1152

📍 六角橋1-7-21
白楽駅から徒歩1分

🕒 12:00~14:30、17:30~19:00

🌞 水曜、木曜

ナポリタン(ケチャップ味)
950円



五目そば 800円

Map
07

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

ちんみろう
珍味楼 白楽店

多世代に人気。
海の幸たっぷりの五目そば

横浜中華街で15年修行した中国出身シェフが、本場の味をお届け。手羽先は「地元で一番」と評判で、持ち帰りするお客さんも。若者からシニアに人気の「五目そば」は、イカ、エビ、キクラゲ、アサリに野菜もたっぷり。親鶏と豚の背骨を2時間煮込んだ濃厚な醤油スープも絶品。

- ☎ 045-413-1230
- 📍 西神奈川3-7-9
白楽駅(六角橋バス停)から徒歩5分(0分)
- 🕒 11:00~15:00、16:30~23:00
- 🏠 不定休



Map
10

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

わようせつちゅう やすなみ
和洋折衷 安波

人気の隠れメニュー！
濃厚なカルボナーラソース

「お刺身もパスタも楽しめる」和洋居酒屋。自家製メニューは「食事だけ」「子どもと一緒に」でも楽しめる。隠れメニューのカルボナーラは、リピート率2位の人気の一品。濃厚なカルボナーラソースはコクもありながら重すぎない絶妙なバランスを実現。お酒のつまみにもぴったり。

- ☎ 045-716-8779
- 📍 西神奈川3-16-1
白楽駅から徒歩5分
- 🕒 11:30~23:00
- 🏠 なし



カルボナーラ 1,100円

Map
08

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

うどん たなすけ

- ☎ 045-620-0656
- 📍 西神奈川3-7-8
白楽駅から徒歩5分
- 🕒 11:30~14:30、18:00~22:00
- 🏠 不定休



北海道小麦100%の麺が特製だしとマッチする「かけうどん」

地域密着のうどんの名店。こだわりの麺は、北海道産の小麦を100%使用し、店主自ら毎日打った、もちもちとした食感が特長。鯉・鯖・鯛など6種を合わせた特製のだしが効いたスープとの相性も抜群。無添加・天然素材なので、小さな子どもから高齢者までに愛される。



かけうどん 430円

Map
11

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

麺屋 ころろ 六角橋店

- ☎ 045-642-7522
- 📍 西神奈川3-16-1
白楽駅から徒歩5分
- 🕒 11:00~22:30
- 🏠 年末年始のみ休業



「追飯」で最後まで味わい尽くせ！
旨辛の「本家台湾まぜそば」

2017年の開店以来、老若男女に愛されているお店。2日間寝かして、焼きたてで提供されるチャーシューが人気。旨辛の「台湾まぜそば」は、卵黄を割って混ぜ合わせると幸せな香りに包まれる。最後にはタレとスープにご飯を合わせる「追飯」もあり、旨味を余すことなく楽しめる。



本家台湾まぜそば 880円

Map
09

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

ちみけん
知味軒

本場中国で磨いた腕前。
秘伝のタレで味わう坦々麺

福建省出身のオーナーが2017年に開店。調理スタッフも中国出身で、本場で腕を磨いた広東料理が評判。冬場の人気メニューが、坦々麺。挽肉や青菜、メンマに練り白胡麻とラー油の香ばしさがやみつきになる逸品。日本人の好みに合わせ少し辛みを抑えた秘伝のタレが人気の秘密。

- ☎ 045-834-9890
- 📍 西神奈川3-9-1
白楽駅から徒歩5分
- 🕒 11:00~15:00、17:00~23:00
11:00~23:00(土日祝)
- 🏠 なし



坦々麺 800円

Map
12

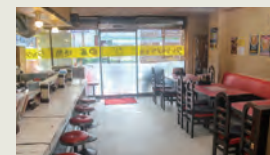
六角橋・白楽・白幡エリア | 片倉町商和会

タンタンメン金家 片倉本店

四川風坦々麺を日本風にアレンジした辛さが選べる本格派辛麺

「特製タンタンメン」は、十数種類の野菜・旨みだしで取ったスープと粗挽きの唐辛子、溶き卵、ニンニク、挽肉で仕上げた本格派辛麺。辛いのが苦手な人も楽しめるように、辛さが選べるのもポイント。激辛好きには、金家オリジナルの「みそタンタンメン」がおすすめ。

- ☎ 045-491-5922
- 📍 片倉1-5-17
片倉町駅から徒歩11分
- 🕒 11:30~24:00(14:30~17:30に
来店の際はTEL)
- 🏠 年中無休(12/31~1/3は休業)



特製タンタンメン 850円



ボロネーゼ(ショートパスタ フジッリ)
1,364円

Map
13

六角橋・白楽・白幡エリア | 片倉町商和会

katakura食堂 coda

旨味、コク、酸味のバランスが好評のボロネーゼ

座敷があり、アットホームな雰囲気の店内。カウンターでは、シェフが目の前で作る本格イタリアンやバーテンダーによるさまざまなカクテルが楽しめる。ショートパスタを使ったボロネーゼは、肉の旨味や赤ワインのコク、トマトの酸味のバランスが良い逸品。

- ☎ 045-534-3235
- 📍 片倉2丁目37-3 1F
片倉町駅から徒歩7分
- 🕒 11:30~22:00
- 🌕 月曜



Map
16

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

まちいろTable

野菜たっぷり。地元で生まれた「タンマチーノ」

「地域の人々との交流を」とデザイン制作会社が立ち上げ、2023年に新装オープン。全国の農家から取り寄せた野菜中心のレシピが楽しめる。文字通り反町で生まれたペペロンチーノは、秘伝豆やズッキーニなど季節に合わせた旬の食材が盛りたくさん。ヘルシーでお腹一杯味わえる。

- ☎ 045-594-8123
- 📍 松本町4-28-6
三ツ沢下町駅から徒歩5分
- 🕒 11:30~15:00(木曜~日曜)、
17:30~21:30(水曜~日曜)
- 🌕 月曜、火曜



タンマチーノ
1,200円

Map
14

六角橋・白楽・白幡エリア | 片倉町商和会

私房餃子なかむら

- ☎ 045-620-7600
- 📍 片倉2-37-1ウイング片倉101
片倉町駅から徒歩7分
- 🕒 12:00~14:30(L.O.14:00)、
18:00~22:00(L.O.21:00)
- 🌕 水曜



ボリューム満点! 食べ応え抜群の「ぶりぶり海老の肉ワンタン麺」

重慶飯店や都内有名店で10年修行を重ねた店主が、食材にこだわったメニューを提供してくれる。地元民からは「身近な中華街」と愛される地域密着のお店。すっきりしたスープと全粒粉麺を使ったワンタン麺には、海老を丸々尾使った大きなワンタンが乗り、質・量ともに大満足。



ぶりぶり海老の肉のワンタン麺
1,540円

Map
17

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

中山菜館

- ☎ 045-322-0124
- 📍 松本町1-2-1カナリヤビル
反町駅から徒歩1分
- 🕒 11:30~14:00、
17:30~24:00(L.O.23:30)
- 🌕 年中無休 ※正月休み



本格広東料理店の自家製チャーシューを使用した香港風焼きそば

本格的な広東料理が楽しめる「町中華」の店。ランチは近隣の会社員や親子連れでにぎわう。麺をカリカリに焼き、オイスターソースなどで炒める「香港風焼きそば」は、炭火焼のチャーシューを使い、食感が癖になる逸品。同店名物の本窯炭火焼きダックもおすすめ。



中山の香港風焼きそば
968円

Map
15

反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街

麺/めし処とんがらし

真っ赤なスープが特長、辛さと旨味が凝縮した新感覚つけ麺。赤唐つけ麺は、激辛を想起させる真っ赤なスープから広がる旨味とマイルドさに驚く。レンゲに載ったとろろ芋と柚子を混ぜれば、麺に絡みやすく柚子の風味がたまらない。自家製の赤辛三元豚、メンマ、半熟卵で極上の逸品に。辛さは選べ、ランチはミニご飯付き。土曜日は居酒屋を営業。

- ☎ 045-900-5880
- 📍 松本町2丁目13-3
反町駅から徒歩1分
- 🕒 10:00頃~19:00頃(入店状況で
時間延長あり。土曜日は21:30まで)
- 🌕 月曜、不定期(SNSで確認を)



元祖赤唐つけ麺980円

Map
18

大口エリア | 大口通商店街

Bocca grande



ラグーソースのボロネーゼ
1,400円

ごろごろ肉感がたまらない、継ぎ足しソースで絡めるボロネーゼ。大きな薪窯で、本格的な窯焼きピッツァをリーズナブルに提供する同店が手掛ける、人気のボロネーゼ。豚挽肉や国産牛を入れた継ぎ足しソースをパスタと絡めて、肉感たっぷりの濃厚な仕上がりに。店主の気まぐれで、チーズをたくさんまぶしてくれるかも。「映え」にも期待。

- ☎ 045-717-5763
- 📍 大口通8-10
大口駅から徒歩4分
- 🕒 12:00~14:30(L.O.14:00)、
17:00~22:30(L.O.22:00)
- 🌕 水曜

