

15:00 ~ 元町通り3・4丁目スイーツ&デリ ストリート

1 ● 神奈川トヨタ自動車 presents たまや

ナチュラルエッセイのトウモロコシ ……1本 ¥500・ハーフ ¥300
 いわて奥中山高原産のトウモロコシを佐々長醸造の「つゆ」を使って焼きあげました。
 ナチュラルエッセイのトウモロコシ・生 …… ¥500
 いわて奥中山高原産のトウモロコシを生そのまま販売いたします。(2本入り)
 キリン生ビール …… ¥600

2 ● キャラバンコーヒー元町店

おすすめアイスコーヒー …… ¥300
 自社焙煎のコーヒー豆を使ったこだわりのアイスコーヒーです。
 専門店ならではの香りとお楽しみください。
 おすすめアイスカフェラテ …… ¥400
 自社焙煎のコーヒー豆を使ったこだわりのアイスカフェオレです。
 専門店ならではの香りとお楽しみください。

3 ● もとまちユニオン元町店

焼きそば …… ¥500
 枝豆 …… ¥500
 おつまみの定番
 たこ焼き …… ¥500

4 ● 韓国スイーツカフェ NADO

ソトックソトック …… ¥400
 自家製韓国の「ヤンニョム」をからめたソーセージと餅。
 チトックチトック …… ¥500
 自家製韓国の「ヤンニョム」をからめた唐揚げと餅。
 ポテトチーズボール …… ¥500
 自家製韓国の「ロゼソース」をかけたコロコロした食べやすいホットスナック。

5 ● UNI COFFEE ROASTERY 横浜元町

キリン生ビール …… ¥600
 シーズナルドリンク …… ¥800
 トルネードウィンナー …… ¥700
 ホットドッグ …… ¥700
 ホットコーヒー (Mサイズ) …… ¥700
 アイスコーヒー (Mサイズ) …… ¥700
 チョコチュロス …… ¥700
 濃厚なチョコレートの味わいがクセになり、一度食べたら病みつきになること間違いなしのチュロス。フードフェア限定で、元町で販売いたします。

シナモンチュロス …… ¥700
 外側はサクサク、中はもちもちとした生地に、シナモンシュガーをたっぷりまぶしたチュロス。フードフェア限定で、元町で販売いたします。

カスレ …… ¥700
 UNI COFFEE ROASTERY の人気メニュー。卵黄多めの生地を半日以上寝かせ、食感とコクを引き出しています。パニラとラムの風味がアクセントになっています。

6 ● LATIKA cafe&bar

キーマカレー丼 …… ¥500
 スパムむすび …… ¥500

7 ● しょうゆ・きゃふえ元町

生プリン …… ¥800
 神奈川県銘菓指定「元祖生プリン」。
 本山茶生プリン …… ¥900
 香り高い静岡の本山茶風味は、大人気！
 ほうじ茶生プリン …… ¥900
 素材にこだわった静岡のほうじ茶はコクのある恵寿卵に合う。

8 ● 春鶯亭ひら (株式会社ひらりん)

天然鯛の釜飯 …… ¥1000
 天然の鯛をふんだんに使い、ふっくら釜で焼き上げます。
 冷トマトの茶碗蒸し …… ¥700
 あさりの出汁を使ったさっぱりとした冷たい茶碗蒸しです。
 冬瓜の旨辛漬 …… ¥300
 鯛の釜飯と一緒にどうぞ。また、お酒のあてにもピッタリ。
 茄子南蛮 …… ¥300
 鯛の釜飯と一緒にどうぞ。また、お酒のあてにもピッタリ。
 特製フルーツソーダ …… ¥600
 京都の千鳥酢に旬の果物を漬け込んだ特製フルーツヴィネガーを使用した爽やかなドリンクです。
 特製フルーツサワー …… ¥700
 特製のフルーツヴィネガーでお作りした、すっきりとしたサワーをお楽しみください。
 角ハイボール …… ¥700

9 ● きせきの食卓

オーガニック野菜のヴィーガンドライカレー …… ¥800
 季節のオーガニック野菜と大豆ミートを使ったドライカレー&自然栽培玄米ご飯。ヴィーガンの方もそうでない方も美味しくいただけます。
 オーガニック野菜グリル 甘酒味噌ソース …… ¥600
 季節のオーガニック野菜をグリルし特性の甘酒味噌ソースをかけてお召上がりいただけます。きせきの食卓の一番人気の名物料理。

オーガニックスパリング、赤、白ワイン …… 各 ¥500
 安心してお召し上がりいただけるオーガニック赤、白、スパリングワインをお得にご用意いたしました。

オーガニックジンジャーレモネード …… ¥600
 オーガニックのレモンと生姜を使った贅沢なスパリングドリンク。プラス100円でウォッカを加え大人のアルコールドリンクとしてもお飲みいただけます。

10 ● 讃岐手打うどん 麗

特製串鶏天 …… ¥500
 特性のたれに一晩漬け込んだ鶏もね肉のこだわりの鶏天。

16:00 ~ Beauty & Health 参加店

11 ● サロンレイ (2日のみ)
 ローズのハンドトリートメント (10分) …… ¥1000
 世界最高級のブルガリアンローズのクリームハンドトリートメントです。
 ダイエット耳ツポビマス …… ¥2000
 ローズの香りでコミットメントしながら
 耳にあるダイエットのツボにキラキラのピアスを貼ります。

12 ● フットケアサロン aplicie

歩きやすくなるための足の計測とアドバイス …… ¥1000
 足や靴でお困りのことはありませんか？
 あなたの今の足の状態を知り、お履きの靴が歩きやすくなるポイントをお伝えします。

13 ● MAUVE (3日のみ)

タロット占い (10分) …… ¥500
 お悩みを聞かずに占います。タロットからのメッセージをお受け取りください☆

14 ● FOREST HAIR&HEALING

頭ほぐし・首・肩・背中 (15分) …… ¥1500
 頭をほぐしながら、お疲れの部位を整えます。背中痛み・猫背・姿勢改善にも！
 タロット・数秘術占い (10分) …… ¥1000
 幸運体質へ！カードリーディングまたは誕生日から分かるあなたの数字からお悩み解決のアドバイス。

15 ● 横浜元町 BeautyPro

印象美人眉メイク …… ¥2000
 毎朝アナタを悩ませる眉メイク！アナタに合った眉メイクを業界42年の美容家が伝授！
 リフトアップエイジレスメイク …… ¥5000
 大人の肌悩みのシミ・シワ・タルミをメイクで解決！リフトアップを体験してください。
 肩凝りの原因! 腕肩の筋膜リリース両腕肩 (10分) …… ¥2000
 腕の凝りは腱鞘炎や肩凝りの原因です。コリ解しのクリームと筋膜リリースでスッキリ！

16 ● nerii yoga studio (ネリーヨガスタジオ)

座ってできる肩凝り解消ヨガ (10分) …… ¥1000
 首、肩、腕、背中、腰。イスに座ってできる簡単なのにしっかりほぐせるヨガエクササイズ。
 シンプルヨガ呼吸法 (10分) …… ¥1000
 ヨガ呼吸法で頭の中からスッキリ。
 楽健法 (足圧リラクゼーション) (15分) …… ¥1500
 足圧で全身を踏みほぐします。(16-2: スタジオのみ実施)

17 ● LILA Fitness Studio (3日のみ)

美姿勢ストレッチ体験 (10分) …… ¥1000
 ガチガチの肩甲骨を緩めたりなど、10分で驚くほどあなたの身体を軽くします。
 猫背や肩凝り、姿勢にお悩みの方は是非ご体験ください。

17:00 ~ 元町仲通り・汐汲坂

18 ● MÉLI-MÉLO

ベトナムつまみ各種 …… ¥500 ~
 ベトナム屋台風のおつまみをご用意。外呑み×ベトナムつまみでアジア満喫!
 焼酎はす茶割り …… ¥400
 メリメロの定番、ベトナムはす茶のお茶割りです。
 ナチュラルワイン・日本酒 …… ¥700 ~ ¥600 ~
 アジアン料理と意外な好相性! 当店おすすめ。
 キリン生ビール …… ¥600

19 ● 元町 久佑

フードフェア限定!! 和風ローストビーフ丼 …… ¥800
 イチボを使ったローストビーフを和風ソースで仕上げました。
 合鴨のつくね入りカレーうどん …… ¥600
 当店ランチの定番メニューをハーフサイズで。
 久佑玉子 (200円) をトッピングの場合、半額の100円でサービスします。
 オムレツQ …… ¥500
 手作りコンビーフと自家製マッシュポテトが入った、店の隠しメニューです。
 特製ラタトゥイユ …… ¥500
 夏野菜にパスタとチオリソーが入ってボリューム満点!!
 日本酒・焼酎・泡盛・果実酒 …… ¥400 ~ ¥500
 母体が酒屋ならではの品揃えです。
 スパークリングワインとその他ワインをご提供いたします。
 キリン生ビール …… ¥600



00 店名: 参加店 ● 電子マネー対応チケット売場 ● チケット売場 ● ドリンク売場 ● トイレ使用可能店 □ 飲食スペース

● [A]~[E] LIVE SPOT 詳しくは7~8ページをご覧ください。

20 ● AnRoom.Cafe

- フィッシュバーガー ¥500
- I.D.A.WORKS がみなとみらいで釣ってきた魚 (黒鯛等) のハンバーガー
- フライドポテト ¥200
- 麒麟生ビール ¥600
- ハートランドビール ¥600
- コーヒー (HOT・ICE) ¥400
- コーヒーゼリー ¥600

21 ● コーナーズフィールド陶友花

- リングあめ ¥600
- トマトあめ ¥200

22 ● JPASTA 元町本店

- 昭和のプレミアムナポリタン ¥700
- ケチャップで仕上げた昭和のナポリタンを専門店がゆであげ麺で作ります。

23 ● ル プティ クラージュ

- 鴨のロースト ¥600
- 皮をバリバリに焼き和風ガーリックソースで!
- グラスワイン白 ¥500
- グラスワイン赤 ¥500

24 ● WINE HALL 元町倶楽部

- 国産牛の牛すじ肉のデミグラスソース煮込み ¥700
- 国産牛の牛すじをじっくり煮込んだ一品です。熱々をご提供します。

25 ● Trattoria NOTO

- スパイシー若鶏骨付きモモ肉のロースト ¥600
- 若鶏骨付きモモ肉をジューシーにオープンでローストし、イタリア風に調合したスパイスを合わせたローストチキン
- イタリア・シチリア産 白ワイン ¥400
- イタリア・シチリア産 赤ワイン ¥400

26 ● エクスプローラーズ

- ハーブ香るミートボールのトマト煮込 ¥500
- クミンが爽やかに香る野菜たっぷりのトマト煮込です。ビールに合いますよ!
- ハイボール ¥500

生ビールもチケットでお買い求めください

- 麒麟一番搾り (生ビール) ¥600

27 ● deli & cafe ジェニーとボストン

- ハンドドリップアイスコーヒー ¥500
- スツクリとした香り良きコーヒー。ハンドドリップで抽出しております。
- おつまみデリ ¥500
- 当店人気のデリを2種類御用意いたしました。おつまみにどうぞ。
- ハウスワイン ¥500
- オーストラリアの銘醸ワイナリーが丹精込めて作った赤ワインと白ワインです。

28 ● もとまちユニオン元町店

- 黒豚バラ串焼き ¥900
- ジューシーな豚バラをご堪能下さい。
- ローストビーフ ¥800
- 当店 DELI の大人気商品!! ワインとの相性も抜群。
- ウィンナーポテト ¥700
- ビール、ワインのおつまみと言えば、この組み合わせ。
- 自家製グラブラックス ¥800
- 1日、塩・砂糖・ディルでサーモンを味付けした、おつまみに最適な品です。
- バター醤油とうもろこし ¥500
- 店内で味付けした、老若男女誰でも楽しめる味です。

29 ● たまや

- 鳥もも焼き ¥600
- フードフェアの時だけの特別限定メニュー!
- ハーブ入りソーセージ ¥500
- 焼き鳥 ¥300
- 麒麟生ビール ¥600

30 ● 時遊陣

- 元町シュウマイ 2ヶ入 ¥400
- 中華街とは一味違った手作りの味
- 砂肝和風バルサミコモマリネ ¥500
- ふっくらと煮込んだ砂肝にバルサミコ入りの和風ダレでマリネ
- おつまみにピッタリです
- 鳥の照焼き弁当 ¥700
- 当店おすすめ日本酒・焼酎 ¥500

31 ● BumbleBee Cafe & Bar

- 自家製果実酒各種 ¥600 ~
- レモンのジンやコーヒーのウォッカなどなど当店人気の果実酒を是非!
- 自家製レモネード ¥500
- 自家製の甘さ控えめのレモネード。ノンアルコールドリンクとしてお楽しみ下さい。

- ハイボール ¥500
- ウィスキーとソーダのシンプルな定番のハイボールです。
- ハイネケン生ビール ¥700
- 最近少なくなったハイネケン生ビール!
- 色んなお豆さんとツナのマリネ ¥300
- 枝豆など色んなお豆さんとツナのさっぱりマリネ!

32 ● ビー玉スタンド

- ダブル!海老天ロール ¥600
- 元町フードフェア限定!丸ごと食べられるソフトシェルシュリンプの天ぷらをトルティーヤで包みました。
- Big!とり天ロール ¥600
- 元町フードフェア限定!やわらかいささみ肉のとり天をトルティーヤで包みました。
- 自家製もつ煮込み ¥500
- 5種類の牛・豚ホルモンをじっくり醤油味で煮込んだ逸品。
- 天玉ごはん ¥500
- ランチ、ディナーで大人気!天ぷら卵かけご飯。

33 ● kaoris

- チキンと野菜のモロカンタジン ¥800
- モロッコのタジン鍋でつくる柔らかい鶏肉と野菜たっぷりのメニュー。
- ケフタ (ミートボール) のタジン ¥800
- ミートボールをトマトソースで煮込んだモロッコのタジン料理。
- スパイシーチキンティカ ¥600
- スパイスに一晚漬け込みグリルしたチキン料理です。
- モロカンミントティー ¥200
- モロッコでよく飲まれている甘いミントティー。

34 ● Italian & TeaRoom KANDY ~キャンディ~

- 豪快に焼き上げた豚肉のアリスタ ¥600
- ハーブやニンニクと共に焼き上げた豚肉のロースト!
- トスカーナの名物料理『アリスタ』をこの機会にぜひご賞味ください!

35 ● ポンパドウル

- YOKOHAMA 元町カレーパン ¥300
- コクのあるビーフカレーとうずらの卵を包み、カレー風味のパン粉を付け、一度焼いてから揚げました。
- カップ de プチウィンナー ¥300
- 手軽に食べられるかわいいサイズのウィンナーパンです。
- 冷製 豆乳のコーンクリームスープ ¥400
- 北海道産とうもろこしの冷製豆乳クリームスープです。
- 大豆ミートのビーフストロガノフ ¥700
- 国産大豆ミートとマッシュルームのトマトソース煮込みです。

36 ● 元町 心心相印 (モトマチシンシンシャンイン)

- 当店一番人気~名物大根餅 (2枚) ¥400
- 一番人気の焼きたて大根餅、外はサクッと、中はモチっとした食感。
- 厚皮水餃子 (5個) ¥400
- もちりとした厚皮の中にジューシーな餡がたっぷり。
- ココナッツ入り特製ダレと一緒に!
- よだれ鶏~山椒胡麻だれ ¥800
- 山椒が効いた特製胡麻ダレがたまりません! 癖になる味わい!
- 香港ふかひれスープ ¥500
- 広東料理伝統の味わい、極旨ふかひれスープ。
- 広東風~麻婆豆腐丼 ¥600
- 豆板醤のkokと、花山椒の香りを引き立てた深い味わい!

37 ● LuCa Side deli & Restaurant

- ポークボールのトマト煮 ¥500
- ジブリのラピュタに出てくる肉団子を再現しました。
- 大人から子供まで食べやすい味付けになってます。
- ミニローストビーフ丼 ¥600
- テイクアウトの人気メニューのローストビーフ丼を食べ切りサイズで!
- 自家製の玉ねぎソースとご一緒にどうぞ!
- かち割りワイン (赤/白) 各 ¥500
- 暑い日にぴったり! キンキンに冷えたワインでクールダウンしてください!
- 自家製サングリア (赤/白) 各 ¥500
- LuCa の人気メニューの一つでもあるサングリア。自家製のシロップと割っているのでワインが苦手な方でも美味しく飲めちゃいます。

38 ● JH Cafe

- BBQ スペアリブ ¥500
- 余分な脂身を取り除いた、セントルイスカットの柔らかい骨付きスペアリブ。
- 手作りチョリソ ¥500
- 開店当初から人気のメニュー。ビールにピッタリのスパイシーなソーセージ!
- 明日に向かってアヒージョ! ¥500
- JH Cafe の新メニュー! オリーブオイルにガーリック、ベーコン、トマト、きのこを加えたアヒージョです。
- ハイネケン生ビール ¥600
- カクテル各種 ¥500

39 ● 元町マチルダ

- キャベツシウマイ ¥700
- マチルダの大人気メニューです
- 自家製サングリア ¥700
- ナチュラルワインで作るスパイシーサングリア



00 店名: 参加店 ●: 電子マネー対応チケット売場 ●: チケット売場 ●: ドリンク売場 ●: トイレ使用可能店 □: 飲食スペース

● [A]~[E] LIVE SPOT 詳しくは7~8ページをご覧ください。

40 ● ビストロ エルエラ

ビーフシチューオムライス ……¥900
 じっくり煮込んだ牛肉とデミグラスソース、ふわり口卵で包んだチキンライス、エルエラのフードフェア定番メニューです。
 ドライフルーツのチーズテリーヌ ……¥700
 ドライフルーツとクリームチーズをテリーヌに仕立てました。ワインにピッタリの一品です。
 鶏モモ肉のコンフィ レンズ豆のサラダ添え ……¥800
 骨付きの鶏もも肉を1本そのまま!ホロホロになるまでじっくり低温で調理し、仕上げは皮をパリッと焼き上げる!フランスビストロの味です。
 パテドカンパーニュサンド ……¥500
 ビストロ定番のパテドカンパーニュをソフトなパンでサンドしました。マスタードをつけてシンプルだけど味わい深いパテサンドです。
 フランス産スパークリングワイン・赤・白ワイン 各 ¥500
 キリッと冷えたフランス産スパークリングワインと、フランス産赤白ビオワイン。

41 ●キリンスペシャルショップ

SPRING VALLEY 豊潤〈496〉 ……¥700
 きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに、綺麗な後味。
 SPRING VALLEY シルクエール〈白〉 ……¥700
 シルクのような上質でまろやかな口当たりが特長の白ビール。
 SPRING VALLEY Afterdark ……¥700
 ふくよかな口当たりと、澄んだ飲み口の黒ビール。
 SPRING VALLEY JAZZBERRY ……¥700
 ラズベリーの心地よい酸味と爽やかさ。本格派のフルーツビールタイプ。
 午後の紅茶無糖割り ……¥500
 陸ハイボール ……¥500
 明江四川白酒ハイボール ……¥500

42● リオスボンゴスタイオ

ポルケッタノルチャ風 ……¥600
 皮付きの豚バラ肉をハーブを練り込んで丸焼きにしました。
 自家製サルシッチャ ……¥500
 リオス特製自家製ソーセージです。
 カヴァ ……¥500
 スペイン産のスパークリングワインです。

43● 日本茶専門店 茶倉 SAKURA

茶倉特製 抹茶かき氷 ……¥600
 茶倉の抹茶をふんだんに使ったシロップを使用した抹茶の香り豊かなかき氷。
 茶倉特製 ほうじ茶かき氷 ……¥600
 手焼きした香ばしいほうじ茶を使ったシロップを使用したほうじ茶かき氷。

国産紅茶のフルーツティー ……¥400
 国産紅茶に旬のフルーツをたっぷり入れた、さっぱりしたフルーツティー。
 ゆずほうじ茶 ……¥400
 茶倉で人気のゆずほうじ茶。はちみつ漬けのゆずと香ばしいほうじ茶の組み合わせ。

44●WAGAMAMA

焼き小籠包 2ヶ入 ……¥300
 ごま団子 ……¥200
 ハルマキ ……¥200

45 ● 仏蘭西料亭 横濱元町霧笛楼

海の幸のブイヤベース風 秋キャベツと共に ……¥800
 海老や魚貝類のエッセンスと香味野菜をいかした横浜スタイルのスープ仕立て。
 国産牛頬(ほぼ)肉の柔らかく赤ワイン煮 秋キャベツと椎茸のブルギニオン風 ……¥900
 3時間じっくりと煮込んだ濃厚な牛頬肉と椎茸のガーリック風味。
 19時からのデザート ヨーグルトのパンナコッタ ……¥400
 岩手県産山葡萄のソースとカリカリクッキー添え。

46 ● 花 Lab.Nocturne

花 Lab 特製スパイシーチキンカレー ……¥800
 しつかりと香り高いスパイスと柔らかくジューシーなチキンが絶妙に調和した絶品カレー。程よい辛さはご飯との相性もバツグン!!何度も食べたくなる美味しさをぜひご賞味下さい!
 チョリソ一のメキシカンピッツァ ……¥600
 メキシコでは定番の包み焼きのピッツァ。とろとろのチーズとピリ辛のチョリソーがお酒と良くあいます!食べ歩きしやすい◎。
 厚切りベーコンソテー & マッシュポテト ……¥400
 旨みたっぷりのベーコンとポテトがおつまみにピッタリ!
 グラスワイン ……¥600
 料理に合わせた各種グラスワイン。スパークリングワインなどもあります!

47● えの木てい SWEETS STAND

ホットドッグ ……¥600
 えの木てい創業オーナーが横浜馬車道で営んでいた喫茶店[珈琲屋]で提供していた人気メニューのひとつ、ホットドッグを再現。
 [復刻版]ハンバーガー ……¥900
 えの木てい創業オーナーが横浜馬車道で営んでいた喫茶店[珈琲屋]で提供していた人気メニューのひとつ、ハンバーガーの復刻版です。
 焼菓子 ……¥300
 えの木ていオリジナルのお菓子をいくつかセットにしたもの
 スパークリングワイン・ワイン …… 各 ¥700

48 ● STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier

オーガニック チョコレートドリンク ……¥400
 オーガニック、フェアトレードのショコラを使用したチョコレートドリンク。
 BOTTEGA VINO POETI PROSECCO ……¥400
 イタリア産 辛口のスパークリングワイン。

49 ● 香炉庵

葛かき氷(湘南ゴールド) ……¥300
 黒糖わらびパフェ ……¥500

50● 洋食堂 ジャグカフェ

特製ビーフストロガノフ バターライス添え ……¥600
 限定メニューですすぐ完売してしまう人気商品です。

51● ワンズダイニング

TACOS ……¥500
 当店自慢の本場のストリートタコスです。ソースもちろん自家製です。
 プレミアムテキーラ …… ¥1500
 珍しいテキーラを数種類ご用意します。

52 ● café Le Havre

ポークジンジャー丼 ……¥500
 特製ジンジャーソースに漬け込み甘辛く仕上げたポークジンジャーをご飯とお召上がりください。
 コンテナシュー ……¥500
 当店看板メニュー、コンテナビルにちなんだ四角いシュークリーム。当店自慢の甘さ控えめなカスタードクリームをたっぷり詰め込みました♪

元町コンテナ(ブラウニー) ……¥300
 コンテナデザインの花粧箱入りの大人気ブラウニー。お土産にも最適です。
 元町クリームプリン ……¥400
 卵の味わいが濃い、硬めで食べ応えのあるプリン。バニラの効いたクリームとの相性は抜群です。キャラメルソースで味変をお楽しみください♪

ベルギー風ワッフル ……¥200
 生地から手作りのベルギー風ワッフル。プレーン、チョコチップ、紅茶の3種類。
 自家製 ジンジャーエール/レモンスカッシュ ……¥500
 当店オリジナルレシピのすっきり辛口ジンジャーエールとレモンスカッシュ。
 アイスコーヒー ……¥500
 ナノバブル水素水で淹れたアイスコーヒー。スイーツとの相性抜群です。
 自家製 ジンジャーハイボール/フルーツ酒 ……¥600
 自家製ジンジャーエールを使ったハイボール、フルーツを漬け込んだ自家製フルーツ酒。

53 ● Marques Gastronomy&Wine マークス ガストロノミー&ワイン

しらすのピサラディエールとキャロットラペ Shirasu Pissaladière, Carottes Râpées ……¥700
 南仏ニースの定番アンチョビ、玉ねぎ、黒オリーブのタルトにしらすをプラス。キャロットラペを添え。ロゼワインとの相性抜群!
 ポーク バスケーズ Porc Basquaise …… ¥1000
 バスク風ポークとパブリカのトマト煮込みと麦ライス。赤ワインと是非!
 トリュフマカロニチーズ Truffle Macaroni au Fromage …… ¥1000
 フレンチスタイルのマカロニチーズにトリュフをプラス。白ワインとのペアリングもお楽しみ下さい!
 グラスワイン Wine By The Glass Vin au Verre ……¥800
 800円~ From 800 yen (泡、白、ロゼ、赤 / Sparkling, White, Rosé, Red / Vin Mousseesux, Blanc, Rosé, Rouge)

54 ● 横濱人

若鶏の香味竜田揚げ ……¥700
 十数種類のスパイスとカレー粉、パセリ、ニンニク、生姜、使用したフードフェア限定味
 納豆チャーハン ……¥700
 創業以来、人気のオリジナル商品
 地酒 …… ¥600 ~
 十四代、田酒、而今、獺祭、鍋島、奈良萬、黒龍、寒菊、日高見、など
 地焼酎 …… ¥500 ~
 中々、伊佐美、佐藤、銀の星、くじら、山ねこ、山猿、など
 果実酒 …… ¥500 ~
 マンゴー、もも、りんご、パイン、みっく酒、ぶどう、いちご、など

55 ● ウチキパン

菓子パン 2ヶ入 ……¥200

56● Peace Flower Market

骨付き牛カルビ ……¥900
 炭焼きの骨付きカルビ!!ビールと一緒にいかがですか?
 ハンバーガー ……¥800
 お野菜シャキシャキの全てホームメイドのハンバーガーです!
 モヒート ……¥800
 オーガニックのミントをたっぷり使ったモヒート。

57 ● プロバンスカフェ

焼肉トルティエヤ ……¥500
 特製ビーフカレー ……¥700
 カキ氷 ……¥500

