

15:00 ~ 元町通り3・4丁目スイーツ&デリ ストリート

1 ● キャラバンコーヒー横浜元町店

- コーヒー (HOT/ICED) ..... ¥500  
自社焙煎のコーヒー豆を使用したこだわりのコーヒーです。
- カフェラテ (HOT/ICED) ..... ¥500
- キャラメルラテ (HOT/ICED) ..... ¥600
- カフェモカ (HOT/ICED) ..... ¥600
- 横濱ホットドッグ ..... ¥500  
フードフェア限定販売!清水屋ケチャップを使用しており、コーヒーとも相性抜群です。

2 ● Mogu Mogu 横浜元町本店

- ミニロールキャベツ ..... ¥500  
人気メニューの自家製トマトソースのロールキャベツを少し小さなサイズでご提供。
- ハニーマスタードチキン串 ..... ¥500  
濃厚やみつき、隠れ人気のハニーマスタードチキンを串に刺して食べやすくしました。
- ハイボール 各種 ..... ¥500 ~  
気分にあったウイスキーをお選びください。
- ざくろ酢ソーダ ..... ¥500  
自家製ミックスベリーソースとざくろ酢を合わせてソーダで割った、オリジナルドリンクです。

3 ● 薬膳中華 食明記

- 春巻き ..... ¥500  
外はパリッと、中はジューシーに仕上げました。冷めてもおいしい。
- 鶏肉ネットライスペーパー揚げ ..... ¥500  
ネット状のライスペーパーで鶏のミンチを巻き揚げた、香り高い一品です。
- 蓮の葉ちまき ..... ¥500  
もち米の中に具を入れ、それを蓮の葉で巻き、蒸し上げました。

4 ● LATIKA CAFE & BAR

- タコライス ..... ¥700  
ピリ辛いソースが食欲をそそる、メキシカンタコライス
- 焼き鳥 (3本) ..... ¥500

5 ● カフェ ラピス

- カボチャとお魚のパイ ..... ¥800  
ホクホクのカボチャに特製ホワイトソース、お魚、チーズで作った熱々のパイです。
- 特製ソーダゼリー ..... ¥500  
青いソーダゼリーに星やお魚を散りばめました。シュワシュワした食感をお楽しみ下さい!

6 ● 讃岐手打うどん麗

- 焼きうどん ..... ¥700  
普段お店では提供していない賤いメニューをフードフェア限定でご提供。特製出汁を使った焼きうどんです。
- 出汁茶漬け ..... ¥300  
昆布や鰹から出汁をとった特製かけ出汁で召し上がっていただくシンプルなお茶漬けです。

7 ● きせきの食卓

- 大豆ミートとオーガニック野菜のビーガンカレー ..... ¥800  
季節の野菜と大豆ミートを使った、お肉を使わないきせきの食卓オリジナルのヴィーガンドライカレー。化学調味料も不使用です。
- 季節野菜のグリル甘酒味噌ソース ..... ¥700  
自然栽培や有機栽培のオーガニック野菜を菜種油と海塩だけでグリル。自然栽培米を使った甘酒味噌ソースをかけていただきます。
- 全粒粉車麩の唐揚げ ..... ¥700  
全粒粉車麩を使ったきせきの食卓名物のヴィーガン唐揚げ。化学調味料不使用、自然の味をお楽しみください。
- 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&ジンジャーをふんだんに使ったジンジャーレモネード。フードフェア限定のご提供。白砂糖、化学調味料不使用。
- オーガニック赤・白・スパークリングワイン ..... ¥600  
きせきの食卓メニューにピッタリのオーガニックの赤ワイン、白ワイン、スパークリングワインをご用意。

8 ● 元町 香炉庵

- 栗おこわ ..... ¥600  
秋の味覚、栗を使用したほっくりほんのり甘い和菓子屋の栗おこわ。
- みたらし団子 ..... ¥400  
もちっと柔らかく特製ダレがたっぷりかかった人気商品。

9 ● 春鶯亭ひら

- 鳥の香味焼 ..... ¥800  
鳥の手羽先のスパイス漬けの焼物とブロッコリーの変わりマヨネーズ。
- ナスの唐辛子煮 ..... ¥500  
鯛の釜飯とご一緒にどうぞ。また、お酒のあてにもピッタリ。
- 天然鯛の釜飯 ..... ¥1200  
天然の鯛をふんだんに使い、ふっくら釜で炊き上げます。

- 特製フルーツソーダ ..... ¥600  
京都の千鳥酢に旬の果実を漬け込んだ特製フルーツヴィネガーでお作りする爽やかなドリンクです。
- 特製フルーツサワー ..... ¥600  
自家製のフルーツヴィネガーでお作りする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

15:00 ~ Beauty & Health 参加店

10 ● MAUVE

- タロット占い (5分) ..... ¥500  
お悩みを聴かずに占います。タロットのメッセージをお受け取りください。

11 ● YOSAPARK ローズブランシェ

- 水素酸素吸入+テラ鉱石によるリンパケア ..... ¥2000  
デコルテ・ヘッド・フェイスライン・全身スッキリ!!

12 ● 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 43 年の美容家が伝授!
- 肩凝りの原因! 腕肩の筋膜リリースお試し (10分) ... ¥2000  
腕の凝りは腱鞘炎や肩凝りの原因! コリほぐしのクリームと座位での筋膜リリース。

13 ● 心身肌~ココミキ~リセットサロン Yonna

- アロマハンドトリートメント (15分) ..... ¥1500  
好きな香りのアロマオイルで肘下までのトリートメントを行います。気付かないうちに意外と腕もお疲れです。パソコン業務や書くことが多い方、普段荷物が重なりがちの方にオススメです。
- アロマヘッドトリートメント (15分) ..... ¥1500  
好きな香りのアロマオイルを香らせながらヘッドトリートメントを行います。頭が重い、目が疲れやすい、首肩がツライ方にオススメです。
- 背面手圧 (15分) ..... ¥1200  
洋服のままうつ伏せになっていただき、足先から肩まで圧をかけて行きます。肩や腰、脚が重い方にオススメです。

14 ● フットケアサロン aplicie

- リフレクソロジー (15分) ..... ¥1500  
足の疲れに合わせてブレンドしたアロマオイルで、足裏~膝まで行うフットトリートメントです。
- 歩きやすくなるための足の計測とアドバイス ..... ¥1500  
足や靴や歩き方で困りのことはありませんか? あなたの足の今の状態を知り、お履きの靴が歩きやすくなるポイントをお伝えします。

15 ● サロンレイ

- ローズのハンドトリートメント ..... ¥2000  
バラの香水のように香るブルガリアンローズのクリームでおこなうハンドトリートメントで美しい手肌へ導いていきます。麗しい香りをお楽しみ下さい。
- ダイエット耳ツボピアス ..... ¥2000  
ローズ香りの耳ツボピアス! キラキラのピアスをダイエットのツボに貼って、食欲をコントロールしたり、食べちゃいけない罪悪感をなくしていきます。

16 ● 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。背中の痛み・猫背・姿勢改善にも!
- タロット・数秘術占い (15分) ..... ¥1500  
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。

17 ● nerii yoga studio

- パーソナル 10分ヨガ (初心者向け or 初中級向け) ... ¥1500  
ヨガが初めての方も安心、マンツーマンで、ヨガを始めるコツをお伝えします。ヨガの効果をもうひとつ深めたい方におすすめ。
- 10分姿勢チェック/基本の直立ポーズ ..... ¥1500  
大好評! ネリーヨガの姿勢チェック。身体の使い方の癖を改善しよう。
- 10分足圧リラクゼーション楽健法 ..... ¥1500  
即効リラックス! 足裏で優しく全身を踏みほぐします (10分ショートコース)。
- 30分で夏の疲れを癒すヨガ ..... ¥1500  
夏の疲れや暑さからくるイライラをヨガで解消しませんか。30分のグループレッスン。

18 ● LUNA メディカルサロン

- 足湯&肩のマッサージ ..... ¥1500  
10分足湯に浸かっていただいて、その間に肩のマッサージをします。

- 生ビールもチケットでお買い求めください  
キリン一番搾り (生ビール) ..... ¥600



⑩ 店名: 参加店 ●: 電子マネー対応チケット売場 ●: チケット売場 (現金のみ) 🍷: 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。

16:00 ～ 横浜元町フードフェア

## 19 ● MÉLI-MÉLO

揚げフォア …………… ￥700

牛肉と野菜のあんかけ乗せ揚げフォア。

バインフラン（ベトナム風プリン） …………… ￥500

コンデンスミルクを使った濃厚な味の焼きプリン。

氷とベトナムコーヒーをかけていただきます。

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 …………… ￥900 ～ ・ ￥600 ～

どちらもアジアン料理ととても好相性!当店のオススメです。

キリンハートランド生ビール …………… ￥600

## 20 ●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-half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入り。当店の賄いメニューです。

おでん …………… ￥600

当店秋冬の不定期メニューをひと足お先に。

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。

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。よそでは呑めないお酒を見つけてください。

生ビール …………… ￥600

## 21 ●JPASTA 元町本店

昭和のプレミアムナポリタン …………… ￥900

元町フードフェア名物。日本が一番元氣だった頃の、昭和のケチャップ味のスパゲッティナポリタンを専門店が茹で上げ麺で再現しました。

## 22 ●ル プティ クラージュ

鴨のロースト …………… ￥600

皮をバリバりに焼き、和風バルサミコソースで!!

グラス白ワイン …………… ￥500

グラス赤ワイン …………… ￥500

## 23 ●とんかつ GEN

ドライリブ …………… ￥300

とんかつ GEN の看板メニュー。OPEN 以来たくさんのお客様よりご好評いただいております「ドライリブ」は、バックリブと言われる背中の肋骨部分を素揚げにしたカナダ独特の食べ方です。

GEN 特製カツドッグ …………… ￥600

カナダ産ハイレイフポークを使用したサクサク衣のロースカツをドッグパンに挟んだ、フードフェア限定メニュー!今回限定のメニューを是非この機会にお試くださいませ。

ガーリックソースのステーキ …………… ￥600

通常とんかつで使用しているロースをステーキにご提供します。

特製のガーリックソース、マッシュポテトと一緒にお召し上がりください。

チュैールショコラのティラミス …………… ￥400

元パティシエ GEN 料理長のつくる自慢のティラミスです。

お店の味をぜひテイクアウトで!

自家製ジンジャエール / 自家製ジンジャーハイボール … ￥500/￥600

GEN で人気の自家製ジンジャーシロップを使ったジンジャエールとジンジャーハイボールを特別にご用意しました!生姜の効いた飲みやすい仕上がります!自家製ジンジャエールは最後に当店 1 番人気のドリンク!一度飲んだらクセになる味わいです。

自家製レモネード …………… ￥500

GEN で人気の自家製レモンシロップで仕上げたオリジナルドリンクです。

ホットかアイスかお選びいただけます。

## 24 ●MAGICAL RELEASE®

薔薇ジャムソーダ …………… ￥500

島根県産の農薬不使用で育てた食べられる薔薇を使った縁結び薔薇ジャムソーダです。香料不使用の本物の薔薇の味と香りをお楽しみください。

プレミアムローズジャム（コンフィチュール） …………… ￥800

毎回大人気で発売後すぐに完売してしまう、農薬不使用の食べられる薔薇を使った薔薇ジャム。お試しサイズをフードフェア特別価格にてご用意いたします。

## 25 ●WINE HALL 元町倶楽部

いわて短角牛の串焼き …………… ￥700

ヘルシーな赤身の高たんぱく国産牛「いわて短角牛」を直火炙り焼き。

噛むほどに旨味が広がります!

岩手のワイン …………… ￥600

岩手県産のぶどうを使用したワイン。

## 26 ●Trattoria NOTO

スパイシー若鶏骨付きモモ肉のロースト …………… ￥600

皮をパリッと仕上げた若鶏骨付きモモ肉をローストして自家製の調合した

スパイスをたっぷりかけます!

若鶏骨付きモモ肉のロースト ローマ産羊のチーズかけ … ￥700

皮をパリッと仕上げた若鶏骨付きモモ肉をローストしてイタリア・ローマ産の羊のチーズをたっぷりかけます!

イタリア・シチリア島産 白ワイン …………… ￥400

イタリア最南端シチリア産のワインをお得な価格で!!!

イタリア・シチリア島産 赤ワイン …………… ￥400

イタリア最南端シチリア産のワインをお得な価格で!!!

イタリア・シチリア島産 スパークリングワイン …… ￥700

イタリア最南端シチリア産のワインをお得な価格で!!!

## 27 ●もともちユニオン元町店

自家製グラブラックス …………… ￥800

サーモンに塩、砂糖の味付けをし、デイルと一緒に 1 日しっかりと

味をなじませたサーモンです。

ローストビーフ …………… ￥900

従業員が1枚1枚包丁で切っている当店人気のローストビーフです。

添付しているタレと一緒にどうぞ!

骨なしスペアリブ (山賊焼き) …………… ￥900

当店 1 番人気!骨がないので、とても食べやすくなっています!

お酒・ワインのお供におすすめ!

## 28 ●旬菜料理 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。

若鳥の照焼き …………… ￥600

ポークステーキ わさび風味 …………… ￥700

当店おススメ日本酒・焼酎 …………… ￥500

## 29 ●BumbleBee Cafe&Bar

ハイボール、サワー …………… ￥600

サントリーホワイトウイスキーとジムビームバーボンのハイボール、レモンサワー

各種自家製果実酒…………… ￥700

自家製果実酒レモンのジン、インドネシアのトアルコトラジャ豆を使用した

コーヒーのウォッカ。

自家製レモネード …………… ￥600

自家製のはちみつ入りレモネード。ノンアルコールドリンクです。

自家製サルサ & チップス …………… ￥500

自家製サルサはほんのりハーブ香る。トルティーヤチップスと一緒に!

## 30 ●ビー玉スタンド

ダブル!えび天ロール …………… ￥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!柔らかいささみ肉の鶏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・ディナーでも大人気!天ぷら版、卵かけご飯。

ハートランド生ビール …………… ￥600

## 31 ●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やわ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、ほんのり甘い人気のミントティー。

限定モロカンワイン …………… ￥600

初登場!葡萄の産地でもあるモロッコの美味しいワインを冷やして。

Vegan キャロットケーキ …………… ￥600

生地に乳製品を使わず、たっぷりの人参を入れたキャロットケーキ。

焦がしバターのマドレーヌ (3 個)…………… ￥600

青森りんごのアップルパイ (2 個)…………… ￥500

自家製カップケーキ …………… ￥300

## 32 ●ボンパドウル

元町ごろっと牛肉カレーパン …………… ￥400

牛肉をごろっと包んだ贅沢な味わいのカレーパンです。

カップ de プチウイナー …………… ￥500

手軽に食べられるかわいいサイズのウイナーパンです。

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。

大豆ミートのボルシチ …………… ￥700

国産大豆ミートと、ごろっと野菜のトマトソース煮込みです。

## 33 ●Italian & TeaRoom KANDY

豪快に焼き上げた豚肉のアリスタ …………… ￥700

ハーブやニンニクと共に焼き上げた豚肉のロースト!

トスカーナ名物料理『アリスタ』を、ぜひこの機会にご賞味ください!

## 34 ●元町 心心相印 (モトマチシンシンジャンイン)

いち推し～名物大根餅 (2 枚) …………… ￥500

外はサクッと、中はモチっとした食感。一番人気の焼きたて大根餅。

水餃子 (4 個) ～ココナッツ入り自家製だれ …………… ￥400

もっちりとした厚皮の中にジュウシーな餡がたっぷり。

ココナッツ入り自家製だれと一緒に。

よだれ鶏～山椒胡麻だれ …………… ￥800

山椒が効いた自家製胡麻だれがたまりません! 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。

絶品、とろける豚角煮丼 …………… ￥900

ほろりとお箸で切れる、柔らか豚角煮。

しっかりと染み込んだ、中国溜まり醤油の深い味わい!

## 35 ●LuCa

ポークボールのトマト煮…………… ￥500

天空の城ラピュタに出てくる肉団子を再現しました。

ミニ・ローストビーフ丼 …………… ￥600

しっとり焼き上げたローストビーフと自家製の和風ダレがベストマッチ。

平敏丸釜揚げしらすと生海苔のコロッケ …………… ￥500

1 日限定 30 食! 当店人気の組み合わせをコロッケに!

カチ割りワイン or ワイン …………… ￥500

お食事に合うワインをカチ割りまたはそのまま!

自家製サングリア …………… ￥600

自家製シロップに漬けたゴロッとフルーツをワインとご一緒に!

イタリア風レモンサワー…………… ￥500

## 36 ●たまや

鶏もも焼き …………… ￥600

ハーブ入りソーセージ …………… ￥500

焼き鳥 (2 本) …………… ￥300

生ビール …………… ￥600

ハイボール …………… ￥500

## 37 ●元町マチルダ

キャベツシウマイ …………… ￥500

当店人気のキャベツシウマイ。

蝦夷鹿ソーセージ …………… ￥1000

北海道産、蝦夷鹿のソーセージ。

自家製サングリア …………… ￥700

スパイシーなサングリア。

生ビール …………… ￥600

## 38 ●ビストロ エルエラ

鶏モモ肉のコンフィー レンズ豆のサラダ添え …… ￥800

お店の味そのまま。骨付きの鶏もも肉を一本ホロホロになるまでじっくり低温で調理し、仕上げに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米粉のパンでサンドしました。

マスタードを付けてシンプルだけど味わい深いパテサンドです。

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、フワトロ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。

チーズとドライフルーツのテリーヌ …………… ￥700

クリームチーズとドライフルーツ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。

自家製フレンチマシュマロ“ギモーヴ”…………… ￥400

エルエラの新定番!ここにしかない新しい美味しさを 3 種類ご用意しました。

◎黒コショウ ◎メープル ◎カンパリオレンジ ワインとの相性も抜群です。

## 39 ●日本茶専門店茶倉 Sakura

自家製抹茶マフィン …………… ￥400

茶倉の抹茶を使った自家製抹茶マフィン。マロンクリームをトッピング。

自家製ほうじ茶マフィン …………… ￥400

香ばしいほうじ茶を使った自家製ほうじ茶マフィン。

チョコレートクリームをトッピング。

赤烏龍茶のミルクティー …………… ￥500

カップケーキに合わせた赤烏龍茶のミルクティー。黒糖であまみをつけました。

フルーツティー …………… ￥500

国産の紅茶に季節のフルーツをいれたフルーツティー。

## 40 ●リオスボングスタイオ

ポルケッタノルチャ風…………… ￥600

皮付きの豚バラ肉をハーブでマリネして丸ごと焼き上げた一品です。

リオス自家製サルシッチャ …………… ￥600

自家製のソーセージです。

カヴァ …………… ￥500

スペイン産のスパークリングワインです。

## 41 ● キリンビール株式会社

スプリングパレー・ブルワリー クラフトビール各種  
……………¥700

## 42 ● WAGAMAMA

焼き小籠包 (2コ入) ……………¥300  
春巻き (2本入) ……………¥300  
ゴマ団子 (2コ入) ……………¥300

## 43 ● 仏蘭西料亭 横濱元町霧笛楼

海の幸のブイヤベース風  
ハーブシュリンプ、帆立、白身魚の3種のクネル …¥900  
ハーブで育てた海老をクネル(すり身)にし、帆立、的鯛と一緒に蒸し上げたクネルに、魚介類の濃厚な霧笛楼のスープとともに、秋キャベツとフジエリを添えてブイヤベース風に仕上げました。

国産牛頬肉の赤ワイン煮ブルギニオン  
秋キャベツとフジエリを添えて ……………¥900  
国産の牛頬肉を3時間以上じっくりと赤ワインで煮込んだ濃厚なブルギニオン。秋キャベツとフジエリを添えて。

## 44 ● 花 Lab.Nocturne 横浜元町店

トロトロ和牛スジの特製カレー ……………¥800  
トロトロになるまで煮込んだ和牛スジをたっぷり使った、旨みたっぷりの特製カレー!  
厚切りベーコンソテー & マッシュポテト ……………¥600  
カリッと焼いたベーコンとマッシュポテトがお酒のおつまみにピッタリ!  
花 Lab. 特製ミートボール ……………¥600  
ハーブを効かせた自家製ミートボール。  
グラスワイン & スパークリングワイン ……………¥600

## 45 ● えの木てい SWEETS STAND

【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。  
お菓子セット ……………¥300  
スパークリングワイン・ワイン ……………¥700  
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。  
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ホットドッグを再現いたしました。レリッシュたっぷりのホットドッグです。  
焼菓子色々 ……………¥300  
パティシエのつくる、えの木てい自慢のお菓子をバラで販売。

## 46 ● 中華そばさとう

ルーローハン ……………¥600  
お持ち帰り限定で大人気のルーローハン。ご飯の上に高菜、チャーシュー、メンマがのっています。  
チャーシュー (5枚) ……………¥500  
中華そばさとうで大人気のトッピング、チャーシュー。ビールとの相性抜群です。  
メンマ ……………¥300  
中華そばさとうで大人気のトッピング、メンマを贅沢に盛りました。ビールとの相性抜群です。  
チャーシュー & メンマ ……………¥500  
中華そばさとうで大人気のトッピング。  
チャーシュー、メンマをどちらも味見したい方におすすめ!!  
生ビール ……………¥600

## 47 ● STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier

自家製サルシッチャのパニーニ ……………¥600  
STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier 特製の自家製ソーセージのパニーニです。  
【復刻版】フォアグラバーガー ……………¥900  
フォアグラを贅沢に使用したあのフォアグラバーガーが、フードフェスに帰ってきました。2日間限定の復活です。  
オーガニック ショコラドリンク ……………¥400  
オーガニックチョコレートを使用したホットドリンクです。  
厳選 オーガニックワイン ……………¥500  
STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier 厳選の辛口ワイン。  
オーガニックシードル……………¥500  
爽やかな甘みが魅力の秋を感じるリンゴのお酒。

## 48 ● 洋食堂 ジャグカフェ

特製ビーフストロガノフ ガーリックライス添え ……¥800  
毎年好評につき、今年も販売致します!濃厚なデミグラスソースと、トロトロな牛バラ肉。是非御賞味下さい!

## 49 ● cafe ばおむ元町

メのミニカレー ……………¥500  
軽井沢の三笠ホテル復刻カレーをパオムのチキンカレーアレンジで。  
軽井沢ミニカレーパン ……………¥200  
リニューアルしたパオム人気のカレーパンをミニサイズで。  
フライドポテト ……………¥400  
サクサク細切りフライドポテト。  
軽井沢ソーセージ3種 ……………¥500  
粗挽き、ブラックペッパー、レモンハーブ。  
コーヒー (ICE/HOT) ……………¥500  
軽井沢の森をイメージしたばおむオリジナル「Forest ~森~」ブレンド。  
自家製ジンジャーエール ……………¥700  
有機栽培の生姜と国産レモンのジンジャーエール。  
ウイスキー / ジン ……………¥600  
ハイボール、ジンソーダ、ロック、プラス200円で自家製ジンジャーエール割ができます。  
ワンちゃんおやつ …………… ¥300 ~  
300円~わんちゃんが食べれる、ばおむの米粉シフォンケーキ、他数種。

## 50 ● 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はごはんとの相性バツグンです♪  
コンテナシュー ……………¥500  
当店の看板メニュー、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化粧箱入りの大人気ブラウニー。お土産にも最適です。  
箱を集めて積み上げるのも楽しみ方の一つです♪  
元町クリームプリン ……………¥400  
卵の味わいが濃い、しっかり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をお楽しみください。キャラメルソースで味変もおすすめ♪  
自家製ジンジャーエール ……………¥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。  
アイスコーヒー ……………¥500  
沸かしても水素が抜けないナノバブル水素水で淹れたアイスコーヒーは、まろやかな味わいでスイーツとの相性も抜群です。

## 51 ● 横濱人

若鶏の香味竜田揚げ……………¥700  
数種類のスパイスと麴、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の味。

納豆チャーハン ……………¥700  
創業30年人気のオリジナル商品。  
こだわりの食材やたまりしょうゆチャーハンを和風にアレンジ。  
地酒…………… ¥600 ~  
十四代、咲耶美、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 ~  
主に日本酒と果実を混ぜた物で、日本酒の蔵が製造してのお酒です。  
マンゴー、もも、りんご、パイン、みっく酒、ぶどう、いちご、など。

## 52 ● Marques Gastronomy & Wine

椎茸ガラムのポークブランケットとマカロニ  
Pork Blanquette, Smoke Shiitake Garam, Macaroni  
…………… ¥1000  
仏風豚肉のクリームシチュー。発酵椎茸をスモークして作ったエッセンスにマカロニを加えたほごり料理。  
スモークサーモンケジャリー  
Smoke Salmon & Barley Kedgerie …………… ¥1000  
スモークした秋鮭にスパイスカレーの風味と昆布出しをミックスしたもち麦ピラフ。程良い辛さでお薦めのワインとの相性もバッチリ。  
コンテ & ブリーチーズスフレ、レッドオニオンとくるみのサラダ  
Comte & Brie Cheese Double Soufflés, Pickled Red Onion & Walnuts Salad …………… ¥1000  
甘くないチーズのスフレに酸味のあるピクルスとくるみのサラダを付けた前菜。ワインのおつまみに最適。  
グラスワイン Wine by the glass ……………¥800

# Charity Information



### 児童養護施設聖母愛児園

フードフェアでは毎年、皆様の使いきれなかったチケットを寄付BOXに入れていただき、その金額を山手の児童養護施設聖母愛児園に寄付をさせていただきます。2023年度は32,500円でした。今年も各チケット売場にて受け付けております。  
<https://seiboaijen.com>

## 能登半島地震 支援募金

ご協力をお願い  
賜られた皆様は、被災地域の  
再建に活用させていただきます



### 能登半島地震の募金

フードフェアではこの度、元町 CS とも縁のある、能登半島地震で被害を受けた能登ワインのブドウ農家グループに募金を予定しております。集まった寄付額につきましては終了後に改めて公式ホームページ等でご報告させていただきます。こちらは、現金のみの扱いとなります。

