

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・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。

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 Kedgerree …………… ¥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

53 ● ワンズダイニング

メキシカンセビーチェ …………… ¥1000
ライムでさっぱり美味しい魚介をふんだんに使ったメキシカンセビーチェ。
ブリトー …………… ¥1000
アメリカサイズのガッツリブリトー。
エローテ ……………¥500
メキシコ屋台で子供達に大人気。
どうもろこしにチーズマヨ ホットソースをかけてお召し上がり下さい。
プレミアムテキーラ …………… ¥1000
100% アガベのプレミアムテキーラ。

54 ● ウチキパン

菓子パン2ヶ入 ……………¥300
1パックに菓子パン2ヶ入。

55 ● PEACE FLOWER MARKET

BBQ Kalbi Ribs (カルビ) ……………¥900
炭火で焼くカルビリブス。
Hamburger (ハンバーガー) ……………¥900
すべて手作りの炭火ハンバーガー。
KOREAN KIMPA (キンパ) ……………¥500
韓国風的大海苔巻き。

56 ● プロバンスカフェ

特製ビーフカレー ……………¥600
じっくり煮込んだ甘口カレー
焼肉トルティーヤ ……………¥700
昭和のかき水 ……………¥500

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。



