

1 ● キャラバンコーヒー横浜元町店

アイスコーヒー ……………¥500
原料豆を選定、ブレンドし、アイスコーヒーに最適な焙煎度にローストしました。
アイスカフェラテ……………¥500
エスプレッソの濃厚さとミルクの甘さを楽しみください。
アイスティー ……………¥500
華やかな香りが楽しめます。

2 ● Mogu Mogu 横浜元町本店

タンドリーチキン ……………¥500
自家製タンドリーチキンを食べやすくご提供します。ハイボールにも相性抜群です。
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。

3 ● 食明記

春巻き……………¥600
人気No.1!外はパリッと、中はジューシーに仕上げました。冷めても美味しい。
五目炒飯……………¥600
人気のバラバラ炒飯です。
香翠焼きそば……………¥600
ニラともやしの香ばしさに生姜のほのかな風味がきた、後味すっきり
の焼きそばです。

4 ● MoanaLagoon cafe & bar

モチコチキン ……………¥600
ハワイのローカルフード「モチコチキン」を、MoanaLagoon オリジナルレシ
ピにてご提供。カリカリモチモチとした食感に手がとまりません。
オーガニックワイルドベリーハイビスカスレモネード ……¥700
オーガニックの茶葉に生搾りレモンをたっぷりを使用したサッパリとした味の
のドリンク。ノンカフェインですので、安心してお召し上がりください。
トロピカルカリビアン……………¥600
ペアーボトルの蓋を開けた瞬間から、トロピカルな香りがひろがるほど、香り高
いティー。味はとっても飲みやすくフルーティーな香りをお楽しみいただけます。
ラグーンライチソーダ……………¥500
海をイメージとしたラグーンライチソーダは、見た目も味もお楽しみいただけま
す。青いですが味はライチのため、飲みやすい1杯です。
ラグーンライチレモンソーダ……………¥500
ライチにレモンが合わさることでサッパリとした味の味の1杯。見た目
は、夏の海辺をイメージさせ、インスタ映えも間違いないドリンクとなっ
ております。

5 ● rublanc

ミニケーキ……………¥300
小さくて可愛い、ミニチュアケーキです!
ピンクレモネードスカッシュ……………¥600
rublanc でも大人気!ピンクで可愛く、爽やかなレモンスカッシュです!
驚きの白カレー……………¥700
見た目の印象は、まるでホワイトシチュー!なのに香りと味はカレーという楽しい
一品です!
自家焙煎のスペシャルティコーヒー……………¥500
最高峰の風味や甘さ、滑らかな質感のコーヒーをぜひお楽しみください!
自家製ベーグル……………¥400
rublanc のパティシエが一つ一つ丁寧に手作りしています!

6 ● 讃岐手打うどん麗

秘伝タレの玉子かけ御飯……………¥500
秘伝のタレをかけて召し上がっていただく玉子かけ御飯です。
うどん出汁に漬けた鶏天……………¥500
うどん出汁に一晩漬けた鶏天です。

7 ● きせきの食卓

全粒粉車麴の唐揚げ……………¥500
全粒粉車麴を使ったきせきの食卓名物ヴィーガン唐揚げ。化学調味料
不使用、自然の味をお楽しみ下さい。
大豆ミートとオーガニック野菜のヴィーガンカレー ……¥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
ヴィーガンドライカレー。自然栽培玄米ごはん付。
酒粕ホワイトソースのスコップコロッケ……………¥500
酒粕で仕上げたクリーミーなホワイトソースの揚げないヘルシースコップ
コロッケ。もちろん化学調味料不使用。
豆腐とくるみのしっとり米粉ブラウニー……………¥600
小麦粉ではなく米粉と豆腐を生地に使ったクルミ入りブラウニー。グルテンフリー、
ヴィーガンスイーツ。
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ジンジャーをふだんに使った自家製ジンジャー
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ぴったり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 ● 春鷺亭ひら

天然鯛の釜飯…………… ¥1200
天然の鯛をふだんに使い、ふっくら釜で炊き上げます。
冷しトマトの茶碗蒸し……………¥800
トマトの出汁を使ったさっぱりとした冷たい茶碗蒸しです。
豚の大豆煮……………¥800
ご飯にも酒にもピッタリな春鷺亭ひらの定番お土産メニューを是非お楽しみください。
ナス南蛮……………¥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。
特製フルーツソーダ……………¥500
京都の千鳥酢に旬の果実を漬けた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……………¥600

9 ● 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!アナタの顔に合った眉メイクを業界 44 年
の美容家が伝授!
リフトアップ!ベースメイク体験…………… ¥3000
大人の肌悩みのシミ・シワ・たるみをメイクで解決! ベースメイクだけでリフト
アップを体験してください!

10 ● 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。背中への痛み・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と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。

11 ● 心身肌～ココミキ～リセットサロン

ヘッドトリートメント (10 分)…………… ¥1500
PC やスマホで疲れやすい頭や首肩、目のお疲れにもおすすめです。
背面手圧 (10 分)…………… ¥1500
背中や腰が辛い、脚がむくみやすい、全身がダル重い方に。
ヘッドトリートメント&背面手圧 (20 分)…………… ¥2500
とにかく全身スッキリしたい方に。

12 ● nerii yoga studio (4 日のみ)

15 分でスッキリ! 座ってできるアイケア、肩凝り解消ヨガ …… ¥1000
目の疲れを和らげ、肩こりを解消し、目の健康維持をサポートするヨガ。
上半身のエクササイズと、目の周りのツボやリンパを刺激します。
体質チェック付き・至福のアーユルヴェーディックハンド
トリートメント (15 分)…………… ¥1500

13 ● アロムティユル

オーガニックアロマのハンドトリートメント…………… ¥1500
お好みのオーガニックアロマの香りを使ってオイルでハンドマッサージ。肘から指先まで。
香りで呼吸が深くなり、力が抜けてリラックス☆腕を緩めると肩こりの緩和にもつながります。
オーガニックアロマのドライ首肩ヘッドお顔ほぐし ¥1500
お好みのオーガニックアロマを香らせながらのマッサージ。お顔ほぐしは、
目の疲れ、食いしばりによる頬の疲れ、たるみの改善に☆

14 ● フットケアサロン aplicie (4 日のみ)

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、足裏または足裏～膝ま
で行うトリートメントです。

15 ● サロンレイ (4 日のみ)

ローズのハンドトリートメント…………… ¥1000
ブルガリアンローズ配合のハンドトリートメントであなをバラにします。
ローズのダイエット耳ツボジュエリー…………… ¥1500
キラキラの耳ツボジュエリーで可愛くなりながらダイエット!

16 ● YOSAPARK ローズブランシェ (5 日のみ)

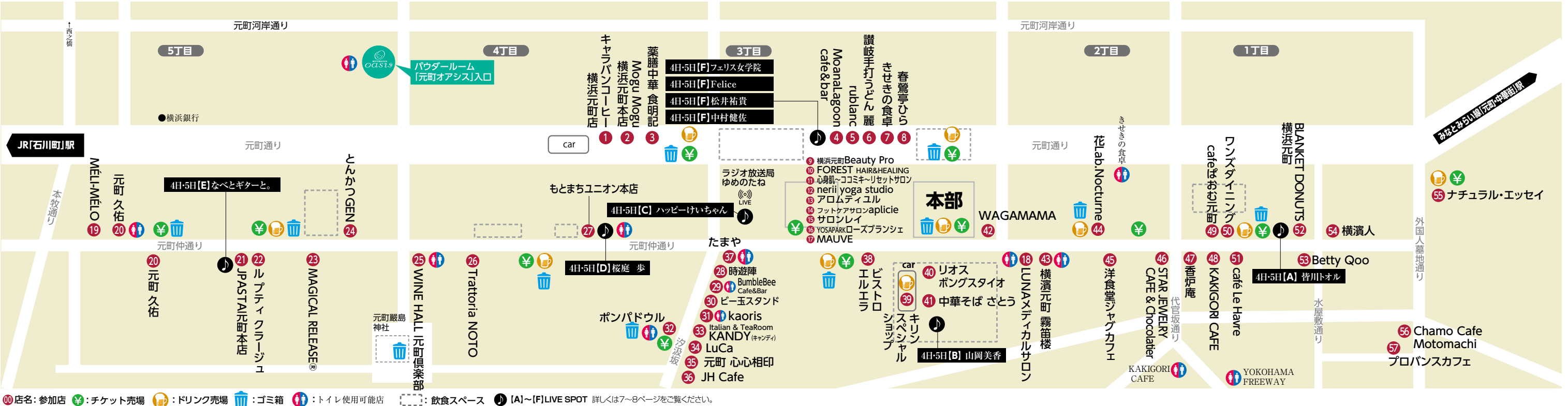
水素・酸素吸入 (20 分) + テラ鉱石に依るリンパケア (10 分) …… ¥2000
水素 & 酸素を吸入しながら、テラ鉱石に依るリンパケアでスッキリ!!

17 ● MAUVE (5 日のみ)

タロット占い……………¥500
お悩みを伺わずに占います。出たカードのメッセージをストレートにお伝えします。

18 ● LUNA メディカルサロン

肩マッサージ…………… ¥1000
肩から背中にかけてマッサージさせていただきます
足マッサージ…………… ¥1000
歩き疲れた足を丁寧にほぐします。リラックスしながら、軽やかな足取りに。
足湯……………¥500
涼しい室内で足湯体験。冷房の効いた快適な空間で、ゆったり足元からリラックス。



16:00 ～ 横浜元町フードフェア

19 ● MÉLI-MÉLO

ベトナムつまみ …………… ￥800 ～
お酒に合うベトナム料理で外呑みましょう。

焼酎はす茶割り …………… ￥500
メリメロの定番、ベトナムはす茶のお茶割り。

ナチュラルワイン・日本酒 …………… ￥1000 ～ ・ ￥600 ～
どちらもアジア料理ととても好相性!当店のオススメです。
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 …………… ￥900
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
コンビーフと自家製マッシュポテト入り。当店の胸いメニューです。

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ぜひどうぞ!

生ビール …………… ￥600

21 ● JPASTA 元町本店

昭和のプレミアムナポリタン …………… ￥800
日本が一番元気だった時代のあのケチャップいっぱいスパゲッティナポリタンを専門店が茹で上げ生麺で再現した、フードフェア名物です。

22 ●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 ● MAGICAL RELEASE

薔薇ジャムソーダ …………… ￥500
島根県産の農業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) …………… ￥1500
毎回大人気で発売後すぐに完売してしまう、農業不使用の食べられる薔薇を使った薔薇ジャム。フードフェア特別価格にてご用意いたします。
プレミアムローズジャム (コンフィチュール) ミニサイズ … ￥800

24 ●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。

ガーリックソースのステーキ …………… ￥700
豚のヒレ肉を低温調理したヘルシーでしっとりしたステーキです。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。

特製ヒレかつ和風トマトサルサ …………… ￥400
やわらかく、しっとり仕上げたヒレかつにオリジナルの和風トマトサルサをかけてさっぱりと仕上げました。

自家製ソーセージのグリル …………… ￥500
独自の配合で作った自家製ソーセージに粒マスタードを添えてご提供します。
豚汁 …………… ￥300
店舗でも大人気の具たくさん豚汁を熱々で提供いたします。

EN ぽこぽこ …………… ￥400
月曜日限定で営業している @EN.DONUT からドーナツを特別にご提供します。この機会にぜひ!
自家製ジンジャーエール / 自家製レモンスカッシュレモネード … ￥500
自家製ジンジャーハイボール …………… ￥700
GEN(限) 定レモンサワー …………… ￥700

25 ● WINE HALL 元町倶楽部

チキンレッグ …………… ￥700
当店名物、焼きたてチキンレッグ。

26 ● Trattoria NOTO

骨付き若鶏モモ肉のロースト …………… ￥800
今年で 3 回目! 生肉から焼き始めて、皮をパリッと仕上げた骨付きローストチキンに、特製スパイス or イタリア産の羊のチーズ (+100) で!

シチリア伝統料理パスタ「クスクス」…………… ￥600
小さいパスタ「クスクス」を鶏ラグーソース or 国産牛ラグーソース (+200) で! 見た目はカレーライスのような、シチリア伝統料理!

イタリア産 スパークリングワイン …………… ￥500
フレッシュで切れの良い泡立ち、南国系の果実を感じさせる味わい。辛口。
シチリア産 白ワイン …………… ￥500

シチリア産の葡萄 (インツォリア) のみを使って造られたスッキリとした白ワイン。辛口。
シチリア産 赤ワイン …………… ￥500
シチリア産の葡萄 (ネーロダーヴォーラ) のみを使って造られた果実感のある赤ワイン。辛口。

シチリア産 ブラッドオレンジジュース …………… ￥500
シチリア産のブラッドオレンジを濃縮還元せず、搾りたて 100%を冷凍輸入のもの。

27 ●もともちユニオン本店

豚バラ串 …………… ￥1000
ボリューム満点!
骨なしスペアリブ …………… ￥900
ハリケーンポテト …………… ￥400

28 ●旬菜料理 時遊陣

元町シュウマイ …………… ￥400
中華街とは一味違った手作りの味

鳥照焼き弁当 …………… ￥700
砂肝和風バルサミコマリネ …………… ￥500
ふ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。

スペアリブ ワイン煮込み …………… ￥700
当店オススメ日本酒・焼酎 …………… ￥500

29 ● BumbleBee Cafe & Bar

自家製サルサ & チップス …………… ￥500
ハーブ香るピリ辛の自家製サルサソースをトルティーヤでディップ。
自家製果実酒レモンのジンソーダ …………… ￥600
当店自慢の果実酒から爽やかサッパリとしたレモンをジンにジンに漬け込みました。
フィッシュ & チップス …………… ￥600
自家製メキシカンソースが美味な逸品。
ハイボール、レモンサワー …………… ￥500
自家製ハニーレモネード …………… ￥500
ノンアルコールのレモネード HOT も COLD も出来ます。

30 ●ビー玉スタンド

ダブル! えび天ロール …………… ￥700
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豪華に 2 本使用!トルティーヤで包んでご提供します。

Big ! とり天ロール …………… ￥700
元町フードフェア限定! 柔らかくて、おっさいささみ肉の鶏天を豪快にトルティーヤで包みました。

自家製もつ煮込み …………… ￥600
5 種類の牛・豚ホルモンをじっくりコトコト煮込んだ逸品。
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。
名護産 シークワサーサワー …………… ￥600
沖縄県名護産のシークワーサー果汁だけを使った、さっぱりサワー。
生ビール …………… ￥600
ハートランドのドラフトビールです。

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фта (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。

限定モロカンワイン …………… ￥600
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、たっぷり人参を入れた限定のキャロットケーキ。
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 プチウインナー …………… ￥500
手軽に食べられるかわいいサイズのウインナーパンです。
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。
大豆ミートのヤンニョムチキン風
～豆乳マヨネーズ添え～…………… ￥700
国産大豆ミートに自家製旨辛ソースを絡めました。おつまみにピッタリ!!

33 ● Italian & TeaRoom KANDY (キャンディ)

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! トスカーナの名物料理『アリスタ』を、ぜひこの機会にご賞味ください!!

34 ● LuCa

ポークボールのトマト煮込み…………… ￥600
毎年大人気の肉団子のトマトソース煮込み。大人からお子様まで大人気です。
ミニ・ローストビーフ丼 …………… ￥600
じっくりと丁寧に焼き上げたローストビーフを自家製のソースとご一緒に。農家直送、有機米ミルクキークイーン使用。
佐島・平敏丸 しらすコロッケ …………… ￥500
こちらも隠れ人気の一品! しらすと生海苔を使用したクリーミーなコロッケ。数量限定となっております。
カチ割りワイン (赤 / 白) …………… ￥500
フルーツたっぷり! 自家製サングリア (赤 / 白) …… ￥700
朝市仕入れ! 海鮮炭火焼き …………… ￥700
朝市場で仕入れた鮮魚や貝を炭火で!

35 ●元町 心心相印 (モトマチシンシンシャンイン)

当店名物 特選大根餅 …………… ￥500
一番人気の焼き立て大根餅、外はサクッと、中はモチッとした食感。
自家製だれのモチモチ水餃子 …………… ￥400
もちりとした厚皮の中にジューシーな餡がたっぷり。ココナッツ入り自家製だれと一緒に。

よだれ鶏～山椒胡麻だれ…………… ￥700
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!
やわらか豚角煮丼…………… ￥800
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!
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。

36 ● JH Cafe

香ばしポーク…………… ￥500
豚肉を特製ソースで香ばしく炒めたランチで人気のメニュー!
カレーマヨチキン…………… ￥500
カレー風味のマヨネーズで鶏肉を炒めたランチの新メニュー!
ハイネケン生ビール…………… ￥600
ハイボール…………… ￥500
カクテル各種…………… ￥500

37 ●たまや元町店

まぐろ竜田揚げ…………… ￥500
ハーブフランク…………… ￥500
イカ串…………… ￥400
うなぎ蒲焼き…………… ￥1000
うなぎ串…………… ￥500
うなぎ肝串…………… ￥500
うなぎ串・うなぎ肝串セット…………… ￥800
ソフトドリンク…………… ￥200
ハイボール…………… ￥500
ウーロンハイ…………… ￥500
緑茶割り…………… ￥500
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。
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、ふわとろ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上げました。ワインにぴったりの 1 品です。
ワイン各種 スパークリング 赤ワイン 白ワイン…………… ￥500
フランス産の美味しいワインを揃えました! スパークリング、赤、白 お値段頑張りました!

39 ●麒麟ビール株式会社

SPRING VALLEY BREWERY クラフトビール各種…………… ￥700

40 ● リオスボングスタイオ

ポルケッタノルチャ風…………… ￥700
皮付き豚バラ肉をハーブを練り込んで焼き上げた人気メニューです。
リオス自家製サルシッチャ…………… ￥700
自家製のソーセージです。
カヴァ…………… ￥600
スペイン産のスパークリングワインです。

 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

