



7月22日現在の予定メニューです。内容や価格は変更する場合があります。

15:00 ~元町通り3・4丁目 (SWEETS & DELI)

● 小さな結婚式

- 山手のはちみつプリン ¥300
横浜山手の高級なはちみつを贅沢に使用した幻のプリン!!
- 恋♡するトロピカルパンナコッタ ¥300
ココナッツ×マンゴー×パイナップル♡さっぱり×爽やか!暑い日にぴったりなスイーツ♡
- 恋♡濃いチーズケーキ ¥300
女子大好き!!濃厚チーズケーキ♡スイーツとしても、お酒に合わせてもパッチリな味わいです。

● ジャグカフェ @jagskadd Base

- 特製ビーフストロガノフ ガーリックバターライス添え ¥500
濃厚なデミグラスソースと生クリーム。ランチタイムに30分で完売する人気メニューです
- 超炭酸スパークリングワイン ¥300
自家製8気圧の超炭酸!!シユワシユワです!!

● brasserie Artisan

- トリュフとキノコのキッシュ ¥600
ランチで人気のキッシュにたっぷりトリュフとキノコのスペシャルなキッシュ
- ラタトゥイユ ¥500
夏野菜をたっぷり使ったフランスの夏の定番!!
- 名物!! 男気プリン ¥500
固い!! 苦い!! だから美味しい!! アルティザン名物プリン
- キンキンフルーツのスパークリングワイン ¥800
凍らせたフルーツをたっぷり!! 夏にぴったりひんやりドリンク
- キンキンフルーツのノンアルコールワイン ¥800
凍らせたフルーツをたっぷり入れたノンアルコールドリンク

● きせきの食卓

- オーガニックジンジャーレモネード ¥500
オーガニックレモンとジンジャー、純粋ハチミツを使った「女子力up」ドリンク

● もとまちユニオン元町店

● cashew tree motomachi

- 元町まぐれナッツ ¥300
味わい豊かなオスメのナッツをミックス!
- フレーバーナッツ ¥400
当店自慢のオスメフレーバーナッツ!
- スモークナッツミックス ¥400
スモークの香りが癖になるナッツをミックス!

● Restaurant APERTO

● ガーリックジョーズ元町店

● ビオセボン横浜元町店

● ラ・タッパ フィッサ La tappa fissa

- アランチーン (ライスコロッケ) ¥300
ライスコロッケ、リゾットをたき、丸く成型した中にモッツアレラチーズも入れてころもづけしてフリットにしたもの
- ラザーニャ ¥600
シート状のバस्ताとミートソースやモッツアレラチーズなどを交互に重ねオープンで焼いたバस्ता
- Dolce ¥300 ~ 500

● ブラントンス

17:30 ~元町仲通り・汐汲坂

● ウチキパン

- 菓子パン3ヶ詰 ¥200

● KITCHEN JO'S

● café Le Havre

● ハマジン

- 鶏の香味竜田揚げ ¥500
カレー粉、パセリ、ニンニク、塩、コショウ、七味などのスパイスで揚げたもの
フードフェア限定人気メニュー
- ナスの揚げ浸し ¥500
揚げたナスをめんつゆ、大根おろし、ネギ、出汁で味付けしたもの
- 地酒 十四代、鍋島、田酒、花陽浴 etc. ¥500 ~
- 焼酎・果実酒 ¥400 ~
- 焼酎:伊佐美、中々、三岳佐藤 果実酒:みかん、もも、ゆず、りんご etc 日本酒ベースで作られた酒

● Marques Gastronomy & Wine

- 真空低温調理ポーク、トリュフとムスリンソース
Rosé Pork & Truffle Mousseline Sauce ¥1,000
柔らかくてジューシーなお肉にトリュフの香り引立つフレンチソース
レバノン風パセリのサラダとフムス(ひよこ豆ペースト)
(V) Lebanese Tabouleh & Hummous ¥600
中東や北アフリカ、地中海で食べられるお惣菜(ベジタリアン・ビーガン)
- トンカ豆とホワイトチョコレート、ブルーベリーのタルト
Tonka, White Chocolate & Blueberry Tart ¥500
- 料理に合わせたグラスワイン(泡・白・赤)
Pairing Glass Wine (Sparkling, White, Red) ¥700 ~

● STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier

- ローストビーフの山葵・生姜醤油風味のサンドウィッチ ¥500
甘辛いタレに漬け漬けたローストビーフがたっぷり入ったボリュームのある一品
- オーガニック ICE ビターチョコレートドリンク ¥400
カカオ分61%のオーガニックチョコレートを使用した一番人気のチョコレートドリンク

● ミカフェート 横浜元町店

- ハンドドリップコーヒー (アイス:エルサバドル、ホット:パナマ)
(ホット:パナマ アルトルナ) ¥500
クリアで香りが甘く苦味の無いコーヒーをお楽しみ下さい
- カブリつきシューアイス ¥500
濃厚なフロゼンチーズケーキとシュー生地がバツグンです

● ビストロ エルエラ

- 牛ロースのステーキフリット ¥600
フランスビストロ定番メニュー!! 牛ロースのステーキとポテトフライ、マスタード これぞビストロ!!
- フォアグラと鶏白レバーのムース 自家製チャパタ付き ¥500
フォアグラと希少な鶏白レバーをなめらかなムースに仕立てました。
自家製チャパタとお召し上がりください
- 元町エルエラ名物 牛ホホ肉のシチューオムライス ¥700
じっくり煮込んだ牛ホホとデミグラスソース。フワトロ卵で包んだチキンライス。
フードフェア定番メニューです
- カマンベールチーズとくるみのテリーヌ ¥500
カマンベールと相性バツグンくるみをテリーヌ仕立てに

● J-PRIME CELLAR

● たまや

- 一戸地鶏焼とり(2本) ¥300
- とりもも焼 ¥500
- とりからあげ串 ¥300

● 時遊陣

- 元町シウマイ(2個) ¥300
中華街とは一味違った手作りの味
- 砂肝の和風バルサミコモマリネ ¥300
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。おつまみにぴったりです
- 鳥照り焼き弁当 ¥500
- トマト甘酢漬 ¥500
- 焼豚2種盛合せ ¥500
- 当店オスメ日本酒・焼酎 ¥400

● kaoris

- モロカンタジン ¥800
本場のモロッコ人の作るお野菜いっぱいタジンが新登場
- チキンテルカ ¥600
定番のチキンテルカ(スパイシーチキン)
- ひよこ豆のフムズ ¥600
一度食べたまた食べたくなるひよこ豆のペースト

● ポンパドウル

横須賀海軍カレーパン	¥200
海軍割烹術参考書のレシピで作ったカレーを包みました	
カップ de プチウインナー	¥200
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	
じゃがいもの冷製スープ	¥200
丁寧に裏ごしたじゃがいもとミルクで仕上げた冷製スープです	
レッドカレー	¥500
自家製レッドカレーペーストとココナッツミルクの辛さを押さえたマイルド野菜カレーです	

● チャイニーズダイニング 元町 心心相印

焼きたて一番人気!! 香港式大根餅	¥400
本場点心香港シェフの大根餅。ふわっ、ぶるっ、もちっとした食感!	
もちもち厚皮水餃子	¥400
もちもち厚めの皮の中にはジューシーな餡がたっぷり。特製ダレで	
絶品、とろける豚丼	¥700
ほろりとお箸で切れる柔らか豚バラ。しっかりとしみ込んだ紅麴の深い味わい	
極旨!! ぶかひれスープ	¥500
広東料理伝統の極旨ぶかひれスープ	
甕出し 紹興酒	¥500
ひと味もふた味も違う、まるやかな深みを味わえる紹興酒	

● JH Cafe

スペアリブ	¥400
セントルイスカットのやわらかいアメリカン BBQ リブ	
山もりバターコーン	¥300
スペアリブとコーンのセット	¥500

● Italian&TeaRoom KANDY (キャンディ)

● もとまちユニオン元町店

和豚もち豚のポークチョップ	¥1,000
店の人気商品! オリジナル手作り BBQ ソースが味の決め手です!	
ドイツフランク 3 種盛り	¥500
本場ドイツより直輸入したオールポーク天然豚腸を使用した、本格的なフランクの盛り合わせです!	
ローストビーフ	¥700
当店で手切りしている自慢のローストビーフです!	

● エクスプローラーズカフェ

● ワインホール 元町倶楽部

国産黒毛和牛ステーキ	¥600
肉食系女子にはピッタリのジューシーな黒毛和牛元町ステーキです	

● ル プティ クラージュ

ハンガリー産鴨のロースト	¥600
味ハンガリー産の鴨を皮パリに焼き、バルサミコソースで!	
フランス産 白ワイン	¥500

● 横濱元町スイーツ開発工房

恋するメロンジュース	¥400
味・品質ともに最高級の御前崎産メロンを贅沢に使用。甘い恋をイメージしたジューススイーツです	

● 元町 久佑

オムレツ Q	¥400
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賄いメニュー	
シャケのちゃんちゃん焼き	¥400
鮭にきのこ、野菜と盛りだくさんの一品です	
特製ラタトゥイユ	¥400
パスタとチヨリソーが入ってボリューム満点です!	
フードフェア限定!! 和風ローストビーフ丼	¥600
フードフェア 2 日間のみの激レアな丼です	
合鴨のつくね入りカレーうどん	¥500
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
相模原の地卵" 鳳凰卵" を使った半熟の味付け玉子です	
日本酒・焼酎・泡盛・果実酒	¥300 ~ 400
他所では呑めないお酒を取り揃えました	

● chaidee cafe

● BURGER JO'S

チリドック	¥600
お肉とお豆をスパイスで煮込んだ自家製チリをたっぷりトッピングしました	

● 香炉庵

栗おこわ	¥400
秋の味覚、栗をふんだんに使用した栗おこわです	
いちご かき氷	¥400
ふわふわの氷にたっぷり自家製いちご蜜をのせた大人から子供まで楽しめる一品	
黒蜜きなこ かき氷	¥400
看板商品「黒糖どらやき」の餡も入った黒蜜ときなこのかき氷	

● 横濱元町 霧笛楼

国産牛類(ほほ)肉の赤ワイン煮 プルギニョン風 一戸野菜を添えて	¥600
じっくり煮込んだ牛類肉に一戸野菜を添えて	
2種のハマクネ、ブイヤベース風	¥600
リヨン伝統料理のクネを横浜風にアレンジ 一戸添え	

● Natural Essay

奥中山高原ジャージー牛乳ソフトクリーム	¥200
ジャージー牛乳で作るさっぱりタイプのソフトクリーム	

● リオス・ボンゴスタイオ

ポルケッタ ノルチャ風	¥500
ハーブをすりこんだ皮付きブタ肉をまるごと焼き上げました	
リオス自家製サルシッチャ	¥500
リオス特製の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	

● ワンズダイニング

● 日本茶専門店 茶倉 SAKURA

茶倉特製ほうじ茶かき氷	¥500
茶倉で人気のかき氷。手焼きしたほうじ茶を使った自家製シロップにアンズジャムの組み合わせ	
茶倉特製抹茶かき氷	¥500
茶倉で人気のかき氷。宇治産抹茶をたっぷり使った抹茶シロップ。あまにが味が大人女子に人気	
フードフェア限定ほうじ茶タピオカミルクティー	¥400
手焼きしたほうじ茶を使って香ばしいほうじ茶ラテにタピオカを入れました。女子に人気のタピオカ入りフードフェア限定メニューです。	

● プアメリア (ハワイアンロミロミ)

椅子でロミ (もみほぐし) 10 分	¥800
椅子に座って気軽に肩首スッキリ コース	
クイックチェアでロミ (もみほぐし) 10 分	¥900
アップグレードなチェアで気軽に肩首腰もスッキリ! コース	
ベッドでロミ (もみほぐし) 20 分	¥1,800
ベッドに横になって (足 or 肩首頭) くつろぎ! コース	

● FOREST HAIR&HEALING

数秘術リーディング (20 分)	¥2000
お誕生日の数字を使い、現在と未来、そしてあなたの可能性をお話ししていきます	
首・肩・背中ほぐし (20 分)	¥2000
椅首・肩・背中を中心にほぐし、呼吸を楽に深くしていきます	

お得なフードフェアチケット

1,000 円分を 900 円で販売中

販売期間: 8 月中旬~開催日 3 日前まで

前売券販売場所のご案内

- 1 丁目:ウチキパン/グリーン・サム/カフェ ル アーブル/イチカワ理容室/ラヴニュー/元町エスエス会事務局
- 2 丁目:けみく/霧笛楼/元町仏蘭西菓子店/きせきの食卓
- 3 丁目:G. Kelly /たまや/近沢レース店元町本店/CS事務局
- 4 丁目:WINE HALL元町倶楽部/大槻工房/ラソックスショップ
- 5 丁目:セレスエステート/ナチュラル・エッセイ/元町 久佑/デアクライネ ラーデン東京

7 月 22 日現在の予定メニューです。内容や価格は変更する場合があります。