**施設名** **ルミネ横浜**

**※仕入れ状況により内容が変更となる可能性がございます。**

| 項目 | 店舗名 | 電話 | フロア（階数） | 一押し商品名 | 価格（税込） | 商品説明 | 商品画像　※画像はイメージです |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ブランジェ浅野屋 | 045-453-2535 | B1 | アップルパイ3個セット（ボッパー入り） | 1,800円 | 小布施のブラムリーを使用したアップルパイです。<br>酸味の強いりんごの特徴をそのまま生かしたシロップ漬けに、あまい香りのバニラダマンドと合せ、発酵バターのパイ生地で包み焼き上げました。<br>しっかりとした酸味のりんごをバニラの甘い香りが包みさわやかバニラのアップルパイです。 | ルミネ横浜店限定<br>アップルパイセット<br>×3<br>ASANOYA<br>¥1,800（税込） |
| 2 | オッティモシーフードガーデン | 045-453-0256 | 6F | ずわい蟹と渡り蟹のトマトクリームスパゲッティ | 1,580円 | 渡り蟹の出汁とずわい蟹をふんだんに使った当店自慢のパスタです。 | |
| 3 | マンゴツリーカフェ | 045-342-7873 | 6F | ディナープレート | 2,400円 | マンゴツリーカフェおすすめのタイ料理を組みあわせたスペシャルプレート。<br>前菜からセットまでお楽しみいただけます。 | |
| 4 | マルモキッチン | 045-534-8296 | 6F | 贅沢海の幸ごはん | 1,680円 | まぐろ、鯛、サーモン、金目鯛、トロたく、釜揚げしらす、いくらを贅沢に乗せた豪華な海鮮丼。 | |
| 5 | ソバキチ | 045-440-5600 | 6F | 紅ずわい蟹のかき揚げと季節野菜の海老天もり蕎麦 | 1,760円 | 旬の国産素材を用いた天ぷらと、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」のこだわりお蕎麦をお召し上がりください。 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 神戸元町ドリア | 045-620-6319 | 6F | 鶏と玉ねぎの柚子こしょう風味クリームドリア＋サラダ＋スープ＋ドリンク付き | 1,760円 | グリルで甘さを存分に引き出した玉ねぎと鶏もも肉をトッピング。ピリッと香り高い柚子こしょうがアクセントのドリアにサラダとスープ、ドリンクが付いたお得なセットです。 | |
| 7 | ＡＧＩＯ | 045-461-6500 | 7F | 削りたてのグラナパダーノチーズとロメインレタスのシザーサラダ(レギュラーサイズ) | 1,980円 | 削りたてのグラナパダーノチーズをふんわりロメインレタスにたっぷりおかけします。 | |
| 8 | 石塀小路豆ちゃ | 045-450-7271 | 7F | 季節の天ぷらと10種の京のおばんざい御膳 | 2,650円 | 季節の天ぷらと京おばんざいの味わいを少しずつ楽しめる彩り豊かな御膳です。 | |
| 9 | 黒ぶたや | 045-441-2919 | 7F | 蒸ししゃぶ定食 | 1,930円 | 野菜たっぷりのヘルシー定食です。 | |
| 10 | ラ・メゾンアンソレイユタ－ブル | 045-440-5065 | 7F | 城山みのり園和梨とシャインマスカットのタルト | 1,380円 | みずみずしい和梨とシャインマスカットの華やかな甘みをマスカルポーネクリームともに楽しむタルト。 | |
| 11 | 土古里 | 045-444-1522 | 7F | 和牛ローストビーフユッケ | 1,705円 | 厳選和牛旨みを閉じ込め、繊細な口溶けに仕立てたローストビーフユッケ。 | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 12 | やさい家めい | 045-441-7615 | 7F | 伊勢原自然薯尽くし御膳 | 2,409円 | 伊勢原の自然薯農家「中村さん」が手掛ける自然薯をふんだんに使って「自然薯卸し」「自然薯焼き」「自然薯揚げ」をご用意しました。 | |
| 13 | 牛たん炭焼　利久 | 045-595-9766 | 7F | 牛たん定食 | 4切　2,123円<br>～<br>※牛たんの枚数により金額が異なります | 利久の定番の定食。手振り塩でじっくりと熟成させ、牛たん本来の旨味を引き出した定番の塩味。 | |
| 14 | ブリル飯店 | 045-620-6441 | 7F | ブリル風広東チキン | 2,178円 | 鹿児島県の銘柄鶏「薩摩ハーブ悠然鶏」を使用し、2日以上の行程を経て調理する骨付き唐揚げは、皮がパリパリで肉質がジューシーなブリル飯店の名物です。 | |