

14:00～元町通り3・4丁目 (SWEETS & DELI)

● STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier

クラシックショコラのケーキ	¥400
しっとり濃厚な本格派	
スパークリングワイン	¥400
イタリヤ産(辛口)キレのある味	
ショコラドリンク	¥400
フェアトレード、オーガニックショコラを使用した人気メニュー	

● きせきの食卓

鶏のオーガニックマトソース with 玄米ご飯	¥800
国産チキンをオーガニックマトソースで煮込んだ夏にぴったりサッパリメニュー	
季節野菜のグリル 甘酒味噌ソース	¥500
季節のオーガニック野菜を海の塩だけでしっかりグリルしました	
きせきのスパークリングレモンジンジャー	¥500
きせきの食卓自家製、オーガニックレモンと生姜をたっぷり使った夏を乗りきるドリンクです	
オーガニックワイン赤・白・スパークリング	¥500
オーガニックワイン赤・白・スパークリングを3種類をご用意、お好きなものをどうぞ	

● SOISPACE

おからとバナナとクルミのパウンドケーキ	¥400
豆乳とおからにバナナとクルミをプラスしたしっとりパウンドケーキ	
おからのチーズケーキ	¥400
北海道産クリームチーズと豆乳を合わせたもちもちベイクドチーズケーキ	
元町絞り豆乳	¥400
国産大豆を元町工場で作ったフレッシュな無調整豆乳	
元町絞り豆乳 + アールグレイ	¥400
元町絞り豆乳をベースにアールグレイをプラスしたドリンク	
元町絞り豆乳 + 黒糖	¥400
元町絞り豆乳をベースに黒糖をプラスしたドリンク	

● もとまちユニオン 元町店

焼きそば	¥500
とうもろこし	¥300
たこ焼き	¥500

● キャラバンコーヒー

アイスコーヒー	¥400
南アルプスの伏流水を使った、専門店のアイスコーヒーです	

● 春鷺亭 ひら

● GARLIC JO'S 元町店

にんにく焼めし	¥600
創業以来の名物料理。にんにく醤油につこんだ牛肉と特性ガーリックソースで仕上げた焼飯です	

● UNI COFFEE ROASTERY

15:00～Beauty & Health

● MaMa Thera- ママセラ -

ポタニカルサウナ体験～神奈川初!～ (5分)	¥200
神奈川初上陸! 30種以上のオーガニックハーブをブレンドしたスチームサウナの体験	
アロマハンドトリートメント (15分)	¥500
天然のキャリアオイルと精油をブレンドしたアロマオイルを贅沢に使用するハンドケア	
ハーブ足浴 & フットマッサージ (15分)	¥500
ポタニカルサウナと同様のオーガニックハーブエキスを抽出した足湯に浸かりながらのリフレクソロジー	

● リラクゼーションサロン・ウル

ドライヘッドスパ (15分)	¥1000
椅子に座ったまま受けられるドライヘッドスパです。	
首と肩のこりをほぐしながら頭皮を引き上げていくので、頭も顔もスッキリ!	
デトックスドリンク (仮)	¥500
デトックス効果のあるお水を使用したドリンクです	

● MAUVE [4日のみ]

タロット占い (15分)	¥500
今のあなたに必要なメッセージをタロットで占います	

● 元町プアメリア鍼灸マッサージ治療院

マスクをしたままです。簡単!! 顔ヨガ体験 (10分)	¥500
小顔になる顔ヨガです。マスクをしたまま、いつでも簡単に出来る舌筋トレーニング♪	
椅子でロミロミ (もみほぐし) (10分)	¥800
椅子に座って、気軽に首肩スッキリませんか?心も体も楽々ハッピーです♪	

● LILA Fitness Studio

姿勢スッキリ! 10分ストレッチ (10分)	¥1000
トレーナーが簡単なストレッチを施術します。巻き肩の改善や、重心の改善が期待でき、胸を開きやすくすることで呼吸がしやすくなります (服装はそのまま、靴だけ脱いでいただき LILA Fitness Studio 内で行います)	
ヒップアップトレーニング体験 (10分)	¥500
ヒップアップマシンを使って簡単なトレーニングを体験できます。お尻にしっかりと効かせる方法をトレーナーが指導致します (服装はそのまま、靴だけ脱いでいただき LILA Fitness Studio 内で行います)	

● フットケアサロン aplicie [4日のみ]

リフレクソロジー (15分)	¥1000
膝下～足裏 (又は足裏中心) をアロマオイルで優しくケア。お疲れ足もスッキリ♪	
足・靴・歩き方のお悩み相談 (サイズ計測付) (15分)	¥1000
足・靴・歩き方にお悩みはありませんか?快適に歩くための足のサイズ計測やフットセラピスト兼上級シューフィッターによるアドバイスが受けられます♪	

● FOREST HAIR&HEALING [3日のみ]

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お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	
あなたの体質診断。食事や運動、体のデトックスのアドバイス (10分)	¥1000
自分の体質を知り、食生活、発酵食などの作り方、運動・ダイエットのアドバイス	

16:00～元町仲通り・汐汲坂

● Peace Flower Market

Hamburger ハンバーガー	¥700
お野菜シャキシャキの全てホームメイドのハンバーガーです	
BBQ Kalbi Ribs 骨付牛カルビ	¥800
炭焼の骨付カルビ!! ビールと一緒にいかがですか?	
Lamb chop ラムチョップ	¥600
炭焼のラムチョップ!! 赤ワインに良く合います	

● ウチキパン

菓子パン 2ヶ入	¥200
クリームパン、チョコパンの詰め合わせ	

● Marques Gastronomy & Wine
マールクス ガストロノミー&ワイン

紫蘇のファラフェル、キャロットラペ、タヒニソース (ビーガン)	
Shiso Farafel, Carrot Râpée, Tahini Sauce (Vegan)	¥600
ひよこ豆と紫蘇の中東風ビーガンコロッケに胡麻ペーストのソース	
酸味が嬉しいキャロットラペ付き。スパークリングと共にここからスタート!	
ポークコンフィとトリュフ、ピーツのタルティース	
Confit Pork, Truffle, Beets, Rocket Tartine	¥1000
自家製パンのスライスにトリュフとほぐした柔らかいコンフィポークにピーツのクラウトをのせた	
フランス流のオープンサンド。ワインがすすむ一品です	
スモークサーモン・ケジャリー	
Smoked Salmon & Barley Kedgeree	¥600
もち麦にスモークサーモンが入った、ほんのりカレー風味のクリーミーな洋風混ぜご飯	
モロッコ風オレンジとカルダモンのケーキ	
Moroccan Orange & Cardamon Cake (Vegan)	¥300
エキゾチックなカルダモン・香るオレンジのスポンジケーキに豆腐でアイシングした、ヘルシーなビーガンデザート	
グラスワイン Glass Wine	¥700～
料理に合わせた各種グラスワイン Pairing Glass wine (Sparkling, White, Red)	

● cafe Le Havre (カフェル・アール)

【名物】コンテナシュー	¥500
当店1番人気、コンテナビルにちなんだ四角いシュークリーム。	
自慢のカスタードがたっぷり詰まったサクサクシュークリームをお楽しみください♪	
自家製ジンジャーエール	¥500
国産生姜とオリジナルブレンドのスパイスを煮込んだ辛口ジンジャーエール。すっきり爽やかでクセになりますよ♪	
ジンジャーチキンサンド	¥500
自家製ジンジャーをアレンジした特製ソースで仕上げたチキンをサンドしました	
シフォンケーキ	¥500
お土産にシフォンケーキどうぞ♪	
ナポリタン	¥500
言わずと知れたナポリタン!	

● プロバンスカフェ

カレー	¥700
店オリジナルの定評あるじっくり煮込んだカレーです	
ツイスタードリンク	¥600
ブルーハワイソーダとオレンジ & ザクロの2種のドリンクを1度に楽しみ、見た目とっても綺麗なドリンク	
ソフトアイスクリーム	¥300
チョコとバニラの2種を用意	
カキ氷	¥500
昔ながらのカキ氷。メロン、イチゴ、ブルーハワイなどから味を選んでください	
ドリンク各種	¥500
お店で提供しているコーヒーなど味わってください	

● 横濱人 (ハマジン)

若鶏香味竜田揚げ	¥600
鶏の竜田揚げの味付けをベースに数種類のスパイス、カレー粉などを使った限定メニューです	
納豆チャーハン	¥600
横濱人!人気メニューの納豆チャーハンです。納豆とチャーハンのハーモニーをどうぞ	
地酒各種 十四代、田酒、而今、楽器政宗、寒菊、花邑、etc...	¥500
入手困難な日本全国のお酒です	
地焼酎各種 佐藤、伊佐美、宝山、銀の星なかもむら、川越、村尾、etc....	¥500
入手困難な焼酎です	

● 元町香炉庵

氷あめ (シャインマスカット)	¥400
瑞々しい一粒シャインマスカットを氷飴でからめ、氷の上で冷やしたお菓子	
冷わらび (杏)	¥400
杏の果肉と蜜をかけた冷たく甘酸っぱいわらび餅	
冷わらび (湘南ゴールド)	¥400
日向夏をのせ湘南ゴールド蜜をかけた、冷たく爽やかなわらび餅	

● ナチュラル・エッセイ

岩手野菜の販売	¥200～
毎回好評を頂いている岩手県産の生鮮野菜を販売	

● 仏蘭西料亭 横濱元町露巻楼

海の幸のブイヤベース風秋キャベツと共に	¥800
海老や貝類のエッセンスと香味野菜をいかした横浜スタイルのスープ仕立て	
国産牛頬肉の柔らかく赤ワイン 秋キャベツと椎茸のブルギニオン風	¥800
3時間じっくりと煮込んだ濃厚な牛頬肉と椎茸のガーリック風味	
ヨーグルトのパンナコッタ 岩手県産山葡萄のソース カリカリクッキー	¥300
6時からのデザート	

● 元町 心心相印 (モトマチシンシンジャンイン)

当店一番人気～名物大根餅(2枚)	¥400
焼き立ての大根餅、外はサクッと、中はモチツいた食感!	
厚皮水餃子(5個)	¥400
もちもちとした厚皮の中にジューシーな餡がたっぷり。ココナツ入り特製だれと一緒に!	
絶品、とろける豚角煮丼	¥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紅麴の深い味わい!	
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	
よだれ鶏～山椒胡麻だれ	¥700
山椒が効いた特製胡麻だれがたまりません! 癖になる味わい!	

● ピストロ エルエラ

牛ホシシチューオムライス	¥800
スモークサーモンのチーズテリーヌ	¥700
鶏モモ肉のコンフィ レンズ豆添え	¥700

● たまや元町店

焼き鳥(3本) 炭火で焼き上げた当店自慢の一品	¥500
もも焼き 鉄板でじっくり焼いています	¥600
牛タン串	¥500
ハーブソーセージ 生ビールとご一緒に	¥500

● LuCa

ポークボールのトマト煮	¥500
お子様からお年寄りの方までどなたでもお召し上がりいただけるミートボールを 特性のトマトソースで煮込みました	
骨付きもも肉のコンフィ	¥700
骨付きの鳥もも肉を低温でゆっくりとオイルで火入れし、皮目はパリッと焼き上げました	

● 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柔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甘いミントティー	
ビーガンキャロットケーキ	¥600
たくさんニンジンとこだわりの素材を使って焼き上げたフードフェア限定メニュー	

● 時遊陣

元町シユウマイ(2個)	¥300
砂肝の和風バルサミコマリネ	¥300
鳥照り焼き弁当	¥500
日本酒・焼酎	¥400

● WAGAMAMA

焼き小籠包 / 春巻 / ごま団子 / 紹興酒 / ココナツミルク

● Italian & Tea Room KANDY

濃厚チーズリゾット～若鳥の赤ワイン煮とともに	¥500
イタリア産のチーズをたっぷり使った本格リゾットにお肉と香味野菜で旨味UP!	
イタリアン・レモネード	¥400
シチリア島の有機レモン果汁たっぷりの爽やかなレモネード	

● ボンバドゥル

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 プチウィンナー	¥300
手軽に食べられるかわいいういずのウィンナーパンです	
かぼちゃの冷製スープ	¥300
甘～いかぼちゃと豆乳ミルクで仕上げた冷製スープです	
フレンチカレー	¥500
自家製米粉カレールーと炒め玉葱で作ったフレンチカレーです	

● deli&cafe ジェニーとボストン

ハンドドリップアイスコーヒー	¥400
スキリした香りよいコーヒー。ハンドドリップで抽出しています	
アドボライス	¥400
アドボとは、お肉のピネガ煮込み。当店で国産鶏の手羽元を黒酢で煮込みます。美味しい煮汁で作ったリゾットを添えます	
ハウスワイン	¥700
オーストラリアの銘醸ワイナリーが作った飲みやすいデリに合うワインです	

● ワインホール元町倶楽部

3種のフレーバーのBBQ チキンレッグ	¥600
アメリカ南部風チキンレッグ BBQ、ソースは甘辛テイスト、ガーリックレモン、スパイスケイジャン	

● もとまちユニオン元町店

フランス金賞受賞ワイン(赤・白・泡)	¥500
辛口赤(カベルネ・ソーヴィニオン)、辛口白(シャルドネ)、辛口ロゼスパークリング(プロヴァンス産)をご用意しております!	
黒豚バラ串焼き	¥800
ジューシーな豚バラをご堪能下さい	
夏野菜と牛肉の Union 特性カレー	¥1000
彩り野菜と牛モモ肉が特性カレールーにマッチして味わいバッチリ	
ローストビーフ	¥800
当店 DELI の大人気商品!! ワインとの相性も抜群	
枝豆冷製スープ	¥300
ひんやり濃厚枝豆冷製スープにユニオンカンパニーニュー添え	
ヴィンソーワーズ	¥300
じゃがいもの冷製クリームスープにユニオンカンパニーニュー添え	

● Trattoria NOTO

イタリア産モルタデッラハムのパニーノ	¥300
イタリアのストリートフードの代名詞「パニーノ」! 自家製フォカッチャにモルタデッラハムを挟んだ一品です	
シチリア白ワイン	¥300
イタリア最南端・シチリア島の白ワインです	
シチリア赤ワイン	¥300
イタリア最南端・シチリア島の赤ワインです	

● コーナーズフィールド陶友花

いぶりがっこポテトサラダ 一戸野菜を使った料理	¥300
彩り野菜のピクルス 一戸野菜を使った料理	¥400
枝豆ととうもろこし 一戸野菜	¥400
豚串のローストバルサミコソースがけ 一戸の豚を使った料理	¥500

● 元町 久佑

フードフェア限定!! 和風ローストビーフ丼	¥700
イチボを使ったローストビーフを和風ソースで仕上げた丼です	
合鴨のつくね入りカレーうどん	¥500
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	¥400
手作りコンビーフと自家製マッシュポテトが入った当店の賄いメニューです	
特製ラトウイユ	¥400
夏野菜にバスたとチャリソールが入ってボリューム満点!!	
日本酒・焼酎・泡盛・果実酒	¥300 ~ ¥400
母体が酒屋ならではの品揃えです	

● JH Cafe

BBQ スペアリブ	¥500
余分な脂身を取り除いた、セントルイスカットの柔らかい骨つきスペアリブ	
手作りチョリソ	¥500
開店当初から人気のメニュー。ビールにピッタリのスパイシーなソーセージ!	
クラフトジンを使ったカクテル各種	¥500
オリジナルのクラフトジンを使ったジントニックやトムコリンズなど。ここでしか飲めない!	

● エクスプローラーズ

ハーブ香るミートボール煮込	¥500
クミンの入ったミートボールを野菜とトマトで爽やかに煮込みました	

● リオス・ボングスタイオ

自家製サルシッチャ	¥500
リオス特製ハーブ入り自家製のソーセージです	
ボルケッタノルチャ風	¥500
ハーブを練り込んだ皮付き豚肉を丸ごと焼き上げました!	
カヴァ	¥500
スペイン産のスパークリングワインです	

● タコス & テキーラバー ワンズダイニング

タコス	¥500
現地の味そのままに。人気の自家製ホットソースやワカモレサワークリームソースをかけてお召し上がりください	
プレミアムテキーラ	¥1000
罰ゲーム等でイメージが悪いテキーラですが美味しいのもちゃんと在ります。是非この機会に	

● 日本茶専門店 茶倉 SAKURA

抹茶の香り豊かな宇治抹茶カキ氷	¥600
茶倉で人気の抹茶の香り豊かな宇治抹茶カキ氷	
香ばしいほうじ茶カキ氷	¥600
手焼きほうじ茶を使った香ばしいほうじ茶カキ氷	
ゆずほうじ茶	¥400
茶倉で人気のゆずほうじ茶	
抹茶ラテ	¥400
宇治抹茶を使った抹茶ラテ	
水出し茶フルーツティー	¥400
水出し茶にフルーツをいれてフルーツティーにしました。フルーツも食べられて暑い中さっぱりします	

● えの木てい SWEETS STAND

ホットドッグ	¥700
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、ホットドッグを再現	
本牧ピザ(ハーフサイズ)	¥500
本牧ピザは生地が薄く、パリパリしていることが特徴のピザです	
焼菓子	¥300
えの木ていオリジナルのお菓子をいくつか食べやすくセットにしたもの	
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	