

## 食中毒予防のため商品はお持ち帰りにならず 会場内でお召し上がりください。

- 商品の数量には限りがあります。売り切れの際はご容赦ください。  
また一人でも多くの方にフードフェアを楽しんでいただくために、  
お一人当たりの購入量を制限する場合がございます。
- 会場内では禁煙とさせていただきます。
- 飲食スペースでは公式参加店舗以外の持ち込みはご遠慮願います。
- 未成年の方、車でご来場の方には酒類の販売は致しません。
- 期間中の車両通行止めのエリアでは自動車の他に自転車やキック  
ボードも含まれます。
- フードフェア会場内で公式カメラマンが撮影しております。後日、  
公式ホームページなどで公開させていただくことがあります。
- 元町は職と住の融合した街です。楽しいフードフェアにするため  
に近隣住民への迷惑となるような行為はご遠慮ください。

## ゴミの分別収集にご協力ください。

食べ残しや、飲み残しの容器は  
そのまま捨てないでください。



元町 CS 公式 LINE お友達登録で  
フードフェアチケット  
100 円分をプレゼント！

詳しくは LINE に届くクーポンを  
ご確認ください。



## ゆめのたね放送局神奈川スタジオ

<3丁目3日・4日>

「ゆめのたね放送局」が、今年もフードフェア3丁目特設ブースで公  
開収録を行います！おかげさまで今回で3回目。パーソナリティやゲ  
ストによる楽しいトークを、会場のにぎわいとともにお届けします。  
元町クラフトマンシップ・ストリート提供の『ゆめかな応援番組』（毎  
月第4日曜15:30～）の収録も予  
定しています。ラジオ収録の舞台  
裏を間近で見られるチャンス！  
飛び入り参加もあるかも……!?  
フードフェアのグルメと一緒に、  
ぜひお楽しみください♪



元町オアシス ご利用時間 10:00～20:00

親子連れや障がい者の方が安心して使用できる

清潔なトイレ、授乳施設、おむつ替えスペースを設置した施設「元町オアシス」です。

男女トイレ／女性用パウダールーム／フィッティングルーム（1ヶ所）／オムツ替え【女性専用（2ヶ所）、男性専用（1ヶ所）、男女兼用（1ヶ所）】  
授乳室【女性専用（1ヶ所）、男女兼用（1ヶ所）】／多機能トイレ（車いす、障害者用）（1ヶ所）／調乳専用浄水給湯器（1個）

## フードフェアはチケット制。 払い戻しはいたしません のでご注意ください。

- フードフェアの対象商品はすべて  
でチケットによる販売です。現金  
でのお取扱いは致しておりません  
のでご注意ください。
- チケットの換金・払い戻しは致し  
ませんのでご注意ください。
- チケットは各種キャッシュレス決  
済でも購入できます。
- チケットのご利用は、フードフェ  
ア期間中（10月3日・4日の15:00～20:00）のみ有効と  
させていただきます。



## Charity Information

### ●山手聖母愛児園募金 地域の児童養護施設へ募金を

使いきれずに余ってしまったチケットはお帰りに  
チケット売り場の寄付ボックスへ。毎年、フードフェ  
アでは山手聖母愛児園へ寄付をさせていただきます。  
（2025年のフードフェアの山手聖母愛児園募  
金はチケット 15,700 円、最終寄付額 20,000 円でした。  
<https://seiboaijien.com>



### ●令和 8 年熊本地震災害義援金 おいしく応援！熊本・天草ブース

7月の地震で被害を受けた熊本を応援するため、天  
草市・上天草市の魅力が詰まった特産品・名産品を  
販売します。海と大地の恵み豊かな天草ならではの  
品々を、ぜひこの機会にお楽しみください。ブース  
と各チケット売場では、熊本への募金も受け付けています。フードフェ  
アを楽しみながら、皆さまのあたたかい応援を熊本へ届けませんか？

### 57 ●横浜グリーンエキスポ広報ブース

（本部テント内にて）

限定グッズや横浜グリーンエキスポのチ  
ケットが購入できます。簡単なアンケート  
にお答えいただくとオリジナルグッズ  
をプレゼント。



※これらの商品のみフードフェアチケットの対象外です。

## トイレのご案内

フードフェア開催中は、このステッカーのあるお店のトイレがご利用でき  
ます。お気軽にどうぞ。



元町5丁目 ラ・セルコート元町2F

心と体をずーっとHAPPY♪

2026 SAT 10/3 SAT 10/4

元町仲通り16:00～20:00

元町通り3・4丁目 スイーツ & デリ ストリート 15:00～20:00

Beauty & Health参加店 15:00～20:00

横浜元町フードフェア

元町ぐるめぐり



主催●商店街振興組合 元町クラフトマンシップ・ストリート

協力●協同組合 元町エスエス会／元町河岸通り会／元町蔵島神社／元町自治運営会／元町プラザ会

協賛●キリンビール株式会社／横浜高速鉄道株式会社／横浜銀行／GO'S GYM／株式会社タスクホールディングス／アメリカ山公園パートナーズ／株式会社プレコエムユニット／

トヨタモビリティ神奈川／TOY MUSEUM & Christmas Toys／株式会社キタムラ／横浜元町霧笛楼／株式会社香戸庵／ウチキバン株式会社／東武トップツアーズ株式会社／ナチュラル・エッセイ／

ゆめのたね放送局神奈川スタジオ／女性医療クリニック LUNA／タカナシ乳業株式会社／武松商事株式会社／株式会社ボンパドウル／株式会社式典船山博善社／株式会社創和三幸設計／

蔵島神社／株式会社五六／株式会社リベルデモード（Cafe ばおむ 元町）／株式会社リベルデモード（リベルデモード元町）／株式会社 KSP／岩手県一戸町／愛知屋 坪崎商店



横浜元町フードフェア 2026 実行委員会 〒231-0861 横浜市中区元町 3-132-204 TEL: 045-663-1413

ゴミの分別収集にご協力ください ●食べ残しや、飲み残しの容器はそのまま捨てないでください。

15:00 ～ 元町通り 3・4丁目スイーツ&デリ ストリート

1 ● Mogu Mogu 横浜元町本店

チキン串 ……………¥500  
からあげ、ハニーマスタード、ヤンニョムチキンの 3 種をご用意します。  
ハイボール …………… ¥500 ～  
気分にあったウイスキーをお選びください。

2 ● M's ターブル

油淋鶏 ……………¥600  
大豆ミートで油淋鶏、甘酢のタレが良く染みて美味しく仕上げました。  
大豆ナゲット (3 個人) ……………¥600  
まるでチキンの味わいの植物性ナゲットです。  
冷製豆乳のコーンクリームスープ ……………¥400  
とうもろこしの冷製豆乳スープです。

3 ● 食明記

春巻き ……………¥600  
外はパリッと中はジューシーに仕上げました。冷めても美味しいです。  
木耳入り焼売 ……………¥600  
椎茸の香り高い風味と蓮根の歯応えがたまらない逸品。  
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いた、後味すっきり焼きそばです。  
自家製薬膳コーラ ……………¥600  
当店オリジナルの薬膳スパイスを混ぜ合わせた、この時期限定ドリンク。

4 ● おうどんひろ輝

かけうどん ……………¥500  
シンプルだからこそ麺と出汁の美味しさが際立つ一杯。  
ぶっかけうどん ……………¥600  
コシのある麺に旨味の詰まった濃いめの冷たい出汁をかけた定番の一杯。  
温泉たまご ……………¥200

6 ● きせきの食卓

大豆ミートの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できせきの食卓オリジナル  
ヴィーガンドライカレー。無農薬無肥料栽培玄米ご飯付き。  
全粒粉車麩の唐揚げ……………¥500  
全粒粉車麩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ください。  
塩麹鶏ハムの棒々鶏風 ……………¥700  
国産鶏肉を一晚塩麹に漬け込み無水で調理。化学調味料不使用の胡  
麻だれをかけて棒々鶏風に。

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  
の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生姜をふんだんに使った自家製ジンジャーレモ  
ネード。フードフェア限定メニュー。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赤ワイン・白ワイン・ス  
パークリングワインをご用意。

5 ● Oh!huggy!! 横浜元町店

特製わらび餅 (きな粉、抹茶、生ショコラ、うぐいす) …¥500  
本わらびを使用した当店のわらび餅は、究極の和スイーツ。フードフェア限定メニュー。  
アイスラテ ドリンク (抹茶ラテ、ほうじ茶ラテ、イチゴミルク) …¥600  
日本一の茶師が、厳選したお茶と大人気のイチゴで仕立てたフードフェ  
ア限定メニューのアイスラテ。  
Four Dango! (みたらし、粒あん) ……………¥500  
お団子をお楽しみください。Oh!huggy!! バラを添えました。  
アイスクリーム (バニラ、抹茶) ……………¥600  
アイスをお楽しみください。Oh!huggy!! バラを添えました。  
特製わらび餅シャーベット (カシス、フランボワーズ) …¥500  
特製わらび餅にソースを入れて凍らせました! とけても美味しい!?

7 ● 春鶯亭ひら

天然鯛の釜飯…………… ¥1300  
天然の鯛をふんだんに使い、ふっくら釜で炊き上げます。  
豚の大豆煮……………¥800  
ご飯にもお酒にもピッタリな春鶯亭ひらの定番お土産メニューを是非お楽しみください。  
スペアリブの温芯スープ ……………¥600  
スペアリブと大根のからだが温まるスープです。  
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 ……………¥600

15:00 ～ Beauty & Health 参加店

8 ● 横浜元町 BeautyPro

印象美人眉メイク …………… ¥1500  
業界 45 年の美容家の伝授でご自身で描く美人眉メイクが完成!  
肩凝りの原因! 腕肩の筋膜リリース (10 分) …………… ¥2000  
肩から掌までコリ解しのクリームと筋膜リリースでスッキリ!

9 ● FOREST HAIR & HEALING

頭ほぐし・首・肩・背中 (10 分) …………… ¥1500  
短時間でも全身スッキリ! 背中痛み・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にお  
悩み解決へのヒントがあります。

10 ● アロマ×整体 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  
(香り選び 5 分+マッサージ 10 分) …………… ¥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  
(香り選び 5 分+マッサージ 10 分) …………… ¥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。

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  
考え事、ストレス、目の疲れなどなど頭がダル重い方に。  
背面手圧 (10 分) …………… ¥1500  
全身なんとなく重たい方に。うつ伏せで足裏から肩甲骨付近までの手圧でスッキリ!  
ヘッドトリートメント&背面手圧 (20 分) …………… ¥2500  
足元から背中・肩・頭までのトリートメントでダル重いお身体スッキリ!

12 ● フットケアサロン aplicie

リフレクソロジー (15 分) …………… ¥1500  
ブレンドしたアロマオイルで、足裏または足裏～膝まで行っトリートメント。

13 ● YOSAPARK ローズブランシェ (4 日のみ)

テラ鉱石に依る深部リンパケア (15 分) …………… ¥1000  
テラ鉱石で深部リンパまでアプローチ!! 上半身スッキリ!!  
水素・酸素 (HHO) 吸入+リンパケア (15 分) … ¥1500  
水素 & 酸素吸入で目・頭・フェイスラインもスッキリ!!

14 ● MAUVE (4 日のみ)

タロット占い …………… ¥1000  
お悩みを聞かずに占います。タロットからのメッセージをお受け取りください。

15 ● 堀内歯科クリニック

陰陽手相占い (10 分) ……………¥700  
1回10分あなたのお仕事・恋愛タイプなど。  
だるまん算命学 (15 分)…………… ¥1500  
陰陽五行思想をベースにして、誕生日から占います。

16:00 ～ 横浜元町フードフェア

16 ● MÉLI-MÉLO

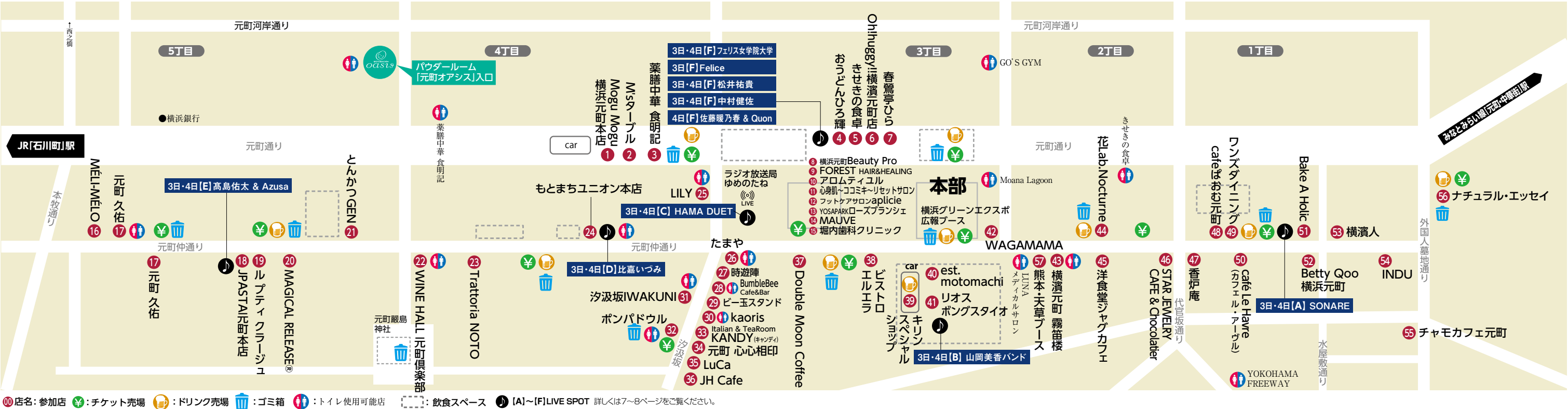
ベトナムつまみ …………… ¥900 ～  
お酒に合うベトナム料理で外呑みましょう!  
焼酎はす茶割り ……………¥500  
メリメロの定番、ベトナムはす茶で作るお茶割り。  
ナチュラルワイン・日本酒…………… ¥1000 ～・¥600 ～  
どちらもアジア料理ととても好相性! 当店のおすすめです。  
ハートランド生ビール ……………¥700

17 ● 元町 久佑

フードフェア限定!! 和風ローストビーフ丼 …………… ¥1000  
当店名物、イチボを使った和風ローストビーフを丼に仕立てました。  
合鴨のつくね入りカレーうどん ……………¥700  
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。当店の賄いメニューです。  
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ラインナップ。よそでは呑めないお酒をぜひどうぞ!  
キリン一番搾り (生ビール) ……………¥700

18 ● JPASTA 元町本店

昭和のプレミアムナポリタン ……………¥900  
ケチャップ味のナポリタンを淡路島の生パスタと無塩せきポークウインナーで  
専門店が仕上げたフードフェア特別仕様。



19 ●ル プティ クラージュ

- 鴨のロースト .....¥700  
皮をバリバリに焼き、和風バルサミコンソースで!!  
グラス白ワイン .....¥500  
グラス赤ワイン .....¥500

20 ●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  
プレミアムローズハニー ..... ¥1500

21 ●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、バックリブとい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 .....¥800  
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で仕上げております。  
特製ヒレかつ和風トマトサルサ .....¥600  
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  
豚汁 .....¥300  
和風スパイスのフライドポテト .....¥400  
EN ドーナツ .....¥400  
かつドック .....¥400  
こだわりの国産レモンサワー .....¥700  
自家製ジンジャーハイボール .....¥700  
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

22 ●WINE HALL 元町倶楽部

- チキンレッグ .....¥800  
BBQ チキンレッグ。BBQ ソース & ケイジャンでお召し上がり下さい。  
キリン一番搾り（生ビール） .....¥700

23 ●Trattoria NOTO

- 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）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 .....¥300  
シチリア産ブラッドオレンジを濃縮還元していない冷凍のまま輸入しているのでフレッシュなジュースです！

24 ●もとまちユニオン本店

- 豚バラ串 ..... ¥1000  
ボリューム満点の食べ応えのある豚バラ串焼きです。  
ポークフランク .....¥500  
バリッと食感でお酒のおともによく合います。  
たこ焼き .....¥500  
ビールのおつまみに。 お子様にもおすすめです。

25 ●LILY

- アイスコーヒー .....¥400  
ニュージーランドワイン 赤／白 .....¥600  
手づくりレモネード.....¥600  
アボカドサーモンサンド.....¥800  
LILY 焼き菓子セット .....¥800

26 ●たまや元町店

- うなぎ串 .....¥500  
うなぎ肝串 .....¥500  
うなぎ串・うなぎ肝串セット .....¥800  
焼きとうもろこし .....¥600  
ハーブフランク .....¥600  
牛スジ煮込み .....¥700  
キリン一番搾り（生ビール） .....¥700

27 ●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。おつまみにピッタリです。  
スペアリブ ワイン煮込み .....¥800  
キリン一番搾り（生ビール） .....¥700

28 ●BumbleBee Cafe & Bar

- やみつきガリバタ蓮根 .....¥400  
香ばしいガーリックバター醤油。サクッと食感でハイボールが止まりません。  
ナスの香味マリネ .....¥400  
とろける茄子を、香味野菜でさっぱり仕上げました。  
メキシカン フィッシュ&チップス .....¥700  
サクサク白身魚とポテトを、爽やかなスパイスソースで。  
BumbleBee オリジナルカクテル .....¥600  
爽やかな自家製レモンジンや大人びたカンパリレモネード。  
夕焼けレモネードはノンアルコールの夕焼け色のカクテル。  
レモンサワー / ハイボール.....¥500

29 ●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! 鶏天ロール .....¥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サー果汁だけを使った、さっぱりサワー。  
ノンワックスレモンサワー .....¥600  
瀬戸内海産の国産レモンだけを使用。酸味と苦味の大人なレモンサワー。  
ハートランド 生ビール .....¥700  
ハートランドのドラフトビールです。

30 ●kaoris

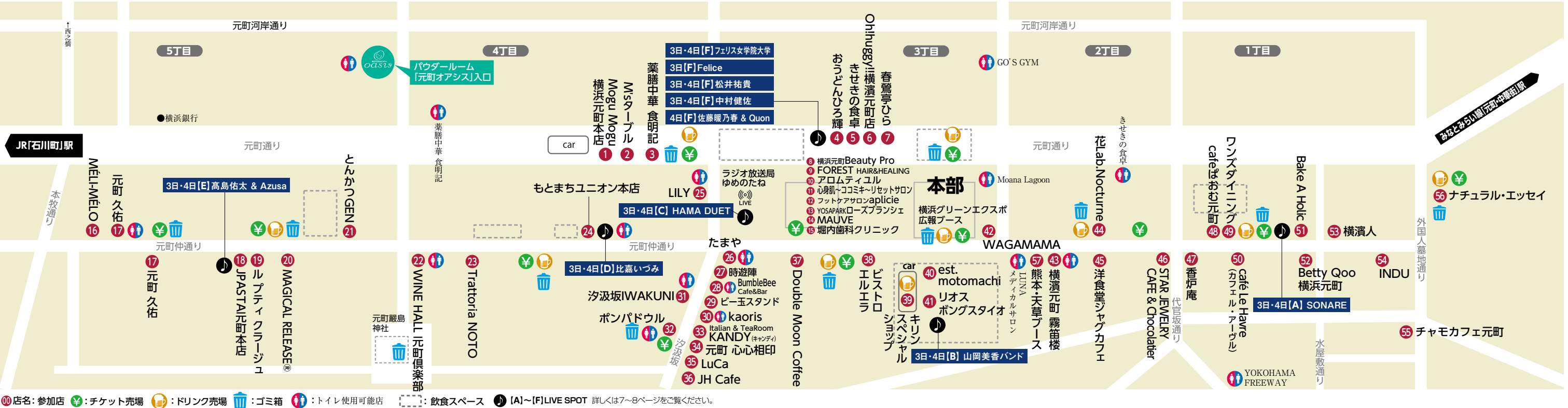
- チキンと野菜のモロカントジン .....¥800  
モロッコのタジン鍋でつくるやわらかい鶏肉と野菜たっぷりのメニュー。  
ケフタ（ミートボール）のタジン .....¥800  
ミートボールをトマトソースで煮込んだモロッコのタジン料理。  
スパイシーチキンティカ .....¥600  
スパイスに一晩漬け込みグリルしたチキン料理です。  
モロカンミントティー .....¥200  
モロッコでよく飲まれている甘いミントティー。  
限定モロカンワイン .....¥600  
葡萄の産地でもあるモロッコの美味しいワインを冷やして。  
Vegan キャロットケーキ .....¥600  
生地に乳製品を使わず、たっぷりの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

31 ●汐汲坂 IWAKUNI

- サイコロステーキ .....¥900  
黒毛和牛うちもも使用。お好みでガーリックバター（IWAKUNI 香草バター）100円でお付けします。  
ガーリックライス.....¥500  
米はササニシキ使用。香ばしいガーリックライス。  
白州 ハイボール .....¥700  
国産ウイスキーを使用した香り豊かなハイボール。  
山崎ハイボール .....¥700  
国産ウイスキーを使用した香り豊かなハイボール。

32 ●ポンパドウル

- カップ de プチウィンナー .....¥500  
手軽に食べられるかわいいサイズのウインナーバンです。  
もちもちチョコドーナツ（5個） .....¥500  
もちもちの生地でくちどけの良いチョコレートを包んだプチドーナツです。  
ミニクロワッサンセット（6個） .....¥500  
ほんのり甘くサクとした食感の小さなクロワッサンとチョコクロワッサンのセットです。  
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。



### 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 ●元町 心心相印 (モトマチシンシンジャンイン)

一番人気!焼きたて【名物大根餅】(2枚) ……………¥500  
外はサクッ!中はもちっ!大根の甘みが広がる、本場香港の人気点心。焼きたてをご提供します!  
もちもち食感が人気!  
【水餃子(4個)〜ココナッツ入り自家製だれ〜】……………¥400  
厚めのもちもち皮に、旨みたっぷりのジューシーな餡。一度食べたら忘れられない自家製ココナッツだれでどうぞ。  
やみつき注意!  
【よだれ鶏〜自家製 山椒胡麻だれ〜】……………¥800  
香り高い山椒と濃厚胡麻だれ。ピリッとした刺激と旨みがクセになる人気の香港前菜です。  
広東料理伝統の味【香港ふかひれスープ】……………¥500  
じっくり炊き上げた、旨みたっぷりの贅沢スープ。体の中からほっと温まる一杯です。

### 35 ● Restaurant & side Deli LuCa

佐島平敏丸生しらす・釜揚げしらすの2色丼 ……………¥600  
朝獲れの超新鮮生しらすと釜揚げしらすの贅沢な2色丼。自家製のボン酢ダレとご一緒に!  
佐島 釜揚げしらすと生海苔のクリームコロッケ ……¥500  
毎年人気!釜揚げしらすと生海苔をたっぷり使用した濃厚なコロッケ。  
海鮮炭火焼き …………… ¥700 〜  
朝、市場にて仕入れた新鮮な魚介類を炭火で!  
カチ割りワイン(赤／白) ……………¥600  
暑い日におすすめ!キンキンに冷えたワインをお料理と一緒に!  
フルーツたっぷり!自家製サングリア(赤／白) ……¥700  
自家製のシロップに漬けた旬のフルーツをたっぷりと!  
ワインが苦手な方にもオススメ!毎年人気です!

### 36 ● JH Cafe

バッファローチキンウイング(3本) ……………¥600  
NYバッファロー名物!直輸入の本場ソースが絡むクセになる辛さがたまらない逸品。お口直しのセロリスティック付きでどうぞ。  
バッファローチキンウイング(4本) ……………¥800  
バッファローチキンウイング(6本) …………… ¥1100  
カクテル各種 ……………¥500  
ハイネケン生ビール ……………¥700  
キリン一番搾り(生ビール) ……………¥700

### 37 ● Double Moon Coffee

中華ちまき ……………¥700  
餅米、焼き豚、しいたけ、キクラゲ、タケノコ、甘栗の入った手作りちまきです。  
がんもどき ……………¥400  
鶏肉、タケノコ、山芋、キクラゲ、にんじん、たっぷりの大葉が入った手作りがんもどきです。  
モツの煮込み ……………¥600  
モツ、大根、ごぼう、こんにゃくを味噌味で煮込んだ手作りモツ煮。  
Double Moon ホットコーヒー ……………¥600  
Double Moon Coffee オリジナルブレンドコーヒー。  
Double Moon アイスコーヒー ……………¥600  
Double Moon Coffee オリジナルブレンドアイスコーヒー。  
ごまあんまん ……………¥300  
皮から手作りのモチモチ手作りあんまん。

### 38 ●ビストロ エルエラ

ビーフシチューオムライス …………… ¥1000  
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。  
鶏もも肉のコンフィ レンズ豆添え ……………¥900  
お店の味そのまま、骨付きの鶏もも肉を一本ほろほろ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。

具だくさんチーズテリーヌ ……………¥700  
白インゲン豆、アーモンド、レンズ豆、ブラックオリーブとクリームチーズをテリーヌに仕上げました。ワインにぴったりの一品です。

本気(マジ) ラーメン …………… ¥1000  
本気(マジ)です。鶏ガラと秘伝のコンソメ、フランスゲランド塩のみで仕上げました。フォアグラとトリュフの香りを添えてご提供です。

ワイン各種(スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン) …¥500  
フランス産にこだわriお店でお出しているワインをお値打ちでご提供させていただきます。

### 39 ●キリンビール株式会社 (キリンスペシャルショップ)

スプリングバレー・豊潤ラガー 496 ……………¥700  
横浜山手発祥のスプリングバレーブルワリーは、キリンビールの前身です。  
スプリングバレー・シルクエール ……………¥700  
シルクのような上品でまろやかな味わいのホワイトエールビールです。  
スプリングバレー・ジャズベリー ……………¥700  
ラズベリーの心地よい酸味と爽やかさが楽しめるフルーツエールです。  
スプリングバレー・アフターダーク ……………¥700  
ふくよかな口当たりと澄んだ飲み口の黒ビールです。  
横浜限定 スプリングバレー・サワーツイストラガー …¥700  
期間限定、数量限定、横浜限定のスプリングバレーの自信作です。

### 40 ● est.motomachi

生スパークリングワイン…………… ¥1000  
めずらしい生スパークリングワインをご用意。専用カップ使用、おかわりはカップ持参で800円とお得に!  
チュロス ……………¥500  
ミニサイズのチュロス4本セット。オリジナルのシナモンシュガーでお楽しみください。  
エビのビスク ……………¥800  
エビの旨みたっぷりのビスクをご用意しました。  
ジュース各種 ……………¥500  
テキーラ ……………¥600

### 41 ● リオスボングスタイオ

ボルケッタノルチャ風……………¥700  
皮付きの豚バラ肉をニンニクとハーブで香ばしく焼き上げた一品です。  
リオス自家製サルシッチャ ……………¥700  
人気のリオス自家製のソーセージです。  
カヴァ ……………¥700  
スペイン産のスパークリングワインです。

### 42 ● WAGAMAMA

焼き小籠包(2個入) ……………¥300  
ごま団子(2個入) ……………¥300  
春巻き(2本入) ……………¥400

### 43 ●仏蘭西料亭 横濱元町霧笛楼

国産牛頬肉の赤ワイン煮ブルギニョン……………¥900  
霧笛楼のコースで人気のお肉料理 3時間以上煮込んだ国産牛頬肉の濃厚な赤ワイン煮 ブルゴーニュ風。  
海の幸のブイヤベース風 ……………¥900  
白イカ パナメイ海老 煮鮑。霧笛楼の濃厚な魚介のスープ ブイヤベース風仕立て。  
44 ● 花 Lab.Nocturne 横浜元町店  
スパイス香る チキンビリヤニ ……………¥900  
スパイス香る鶏肉と炊き込みご飯の本格インド料理です!  
スパークリングワイン……………¥700

### 45 ● 洋食堂 ジャグカフェ

洋食屋さんの特製ビーフストロガノフ ……………¥800  
毎年好評で完売しております。コンソメバターライスと濃厚なストロガノフをお楽しみ下さい。

### 46 ● STAR JEWELRY CAFE & Chocolatier

ジェラート ……………¥500  
チョコ／ミルク／抹茶／ストロベリー  
ショコラソフトクリーム ……………¥500  
ワイン ……………¥500  
スパークリング／赤／白

### 47 ●元町 香炉庵

栗おこわ……………¥600  
秋の食材、栗を使用した人気の季節おこわ。フードフェア限定商品。  
あん団子……………¥300  
看板商品のどらやきの餡をたっぷりとかけたモチぶるの団子。

### 48 ● cafe ぱおむ元町

軽井沢カレーパン mini……………¥200  
復刻版三笠ホテルカレーを使ったぱおむ人気のカレーパン。  
メのミニカレー ……………¥600  
復刻三笠ホテルカレーをぱおむのチキンカレーアレンジで。  
フライドポテト ……………¥400  
サクサク細切りフライドポテト。

特製からあげ……………¥500  
しょうゆと塩麹の特製ダレに漬け込んだ特製からあげ。

ワイン(赤／白) ……………¥500  
BRANCOTT ESTATE ビノワール(赤)／ソーヴィニオンブラン(白)  
ハイボール／ジンソーダ ……………¥500  
自家製ワンニャンおやつ …………… ¥300 〜  
ぱおむの特製ワンニャンおやつ。飼い主さんも一緒にたのしめます♪  
りんご・チキン・シフォンケーキ。

軽井沢プリン(かため)……………¥500  
定番人気商品の卵しっかりかため軽井沢プリンがフードフェアに新登場!  
ヨード卵・光と北軽井沢高原牛乳で作った甘さ控えめのかためプリンです。

### 49 ●ワンスダイニング

tacos ……………¥700  
ガチメキシコのタコス。  
テキーラ…………… ¥1000  
プレミアムテキーラ。

### 50 ● café Le Havre (カフェ ル・アーヴル)

ボークジンジャー丼 ……………¥500  
特製のジンジャーソースに漬け込み、甘辛く仕上げたボークジンジャーはごはんとの相性バツグン!  
コンテナシュー ……………¥500  
当店看板メニュー、コンテナビルにちなんだ四角いシュークリーム。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。  
元町クリームプリン ……………¥500  
卵の味わいが濃い、固めで食べ応えのあるプリン。バニラの効いたクリームがさっぱりとした味わいです。キャラメルソースで味変をお楽しみください♪  
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  
ナノバブル水素水で淹れたアイスコーヒー。スウィーツとの相性は抜群です。  
自家製ジンジャーハイボール ……………¥500  
自家製ジンジャーエールを使ったハイボール。

### 51 ● Bake A Holic

シナモンロール 各種…………… ¥300 〜

### 52 ● Betty Qoo 横浜元町

サングリア(赤／白)……………¥500  
フレッシュなフルーツを贅沢に使ったフルーツカクテルです。フルーツも一緒に召し上がってください!  
ワイン(赤／白)……………¥500  
厳選したワインを低価格で提供します。是非お試しください!  
ミックスサンドイッチ ……………¥500  
卵、ツナ、ハムの他野菜たっぷりのおしゃれなサンドイッチです。去年も大人気でした!  
フルーツ盛り合わせ ……………¥500  
旬のフレッシュフルーツを贅沢に盛り合わせます。お子様も大好きな一品です。

### 53 ●横濱人

若鶏の香味竜田揚げ……………¥700  
十数種類のスパイスとカレー粉、パセリ、ニンニク、生姜、使用したフードフェア限定の味。  
ハマジン納豆チャーハン ……………¥700  
1994年創業以来、人気のオリジナル商品。合鴨、ナルト、オイスターソース、焼き塩、九条ねぎ、使用しています。

地酒…………… ¥600 〜  
十四代シリーズ、田酒、ばくれん、鍋島、奈良萬、磯自慢、寒菊、日高見、etc…地酒専門店だからこそ銘酒。

地焼酎 芋と麦 ……………¥500  
中々、鶴見、安田、佐藤、利八、銀の星、山ねこ、山猿、etc…黒木、国分酒造、吉永酒造、佐藤酒造 流行りの芋炭酸割りから本格甕仕込みまで。

果実酒……………¥500  
マンゴー、もも、りんご、パイン みっく酒、ぶとう、いちご、など、地酒の蔵が造るフルーツ酒はひと味違います。

### 54 ● INDU

チキンビリヤニ ……………¥700  
芳醇なスパイスとふっくら炊き上げたバスマティライスが織りなす本格ビリヤニ。  
パンジャビサモサ ……………¥500  
サクサクの生地でスパイス香る具材を包んだ、本場北インド伝統のサモサ。  
インドワイン(赤・白) ……………¥500  
インドを代表するワイナリー「SULA」の人気ワインをグラスで!  
自家製スパイスコーラ ……………¥500  
数種のスパイスを煮込んだ自家製シロップで作る、香り豊かなクラフトコーラ。

### 55 ●チャモカフェ元町

シーフードカレー(ハーフ) ……………¥500  
お店の看板メニューをハーフポーションで。  
クロワッサンサンド……………¥500  
お店で焼いたクロワッサンを使用したサンド。  
ミニバーガーコンビ ……………¥500  
ビーフとフィッシュの2種。

### 56 ●ナチュラル・エッセイ

いわての産直野菜…………… ¥300 〜  
岩手県産の新鮮な野菜や果物などを販売します。

### 57 ●熊本・天草ブース

天草市・上天草市の特産品・名産品  
海と大地の恵み豊かな天草ならではの品々。



LIVE SPOT

多彩な音楽も、メニューの一部。お好みに合わせてぐるめぐり。



出演者、演奏時刻は変更になる場合があります。  
 最新情報は各種SNSページをごらんください。

**C<3丁目>**  
**HAMA DUET**

元町にあるダンスホール「クリフサイド」で演奏していた2人が結成したバンド「HAMA DUET」。横浜にまつわる名曲の数々をジャズ風に演奏します。粋な横浜を感じるステージをお楽しみください。右：皆川トオル（サククス）左：鈴木敏幸（ギター）



**A<1丁目>**  
**SONARE (ソナレ)**

クラシックを専門に学んだヴァイオリニスト 末松薫（右）とフラメンコギタリスト 北村海人（左）との異色のデュオ「SONARE(ソナレ)」。



**D<4丁目ユニオン裏>**  
**比嘉 いづみ**

横浜本牧出身、沖縄在住30年。沖縄県指定無形文化財「伝統音楽野村流」伝承者。琉球王朝時代から続く「琉球古典音楽」を唄い奏でます。神々を迎える祈りの響きを感じてください。最終ステージはギター（山本真也）と共演。進行役MC☆HONEY(4日のみ)。16:30～、17:45～、19:00～。各回30分。



**B<本部前>**  
**山岡美香バンド**

横浜生まれ、横浜育ち。「見上げてごらん夜の星を」の英語バージョンを日本人女性で初めて歌唱。その歌声は国内外から高い評価を得る。ジャズを軸に、豊かな表現力で聴く人の心に響くステージを届けている。元町フードフェアには2011年より毎年連続出演。共演は、スタイリッシュかつ情熱的な、大活躍中のピアニスト・楠直孝。



**E<5丁目セレス前>**  
**高島佑太 & Azusa**

それぞれがサポートミュージシャンとして活動している、ギター高島佑太と、パーカッション・スティールパンAzusaによって、2025年に結成されたユニット。ジャズ、ファンクを中心にポップスや歌謡曲など幅広いジャンルの音楽を演奏しています。イベントでのステージ演奏やシンガーサポート等、都内を中心に活動中です！



**F<元町通り3丁目 3日・4日>**  
**フェリス女学院大学**

フェリス女学院大学で音楽を専門的に学ぶ学生・卒業生による演奏をお送りします。クラシックやディズニー音楽、映画音楽など子どもから大人まで楽しめる名曲をお届けします♪3日(土)立花雅（ヴォーカル）、原姫乃（ピアノ）／4日(日)渡邊結音（ソプラノサククス）、荒井明（アルトサククス）、櫻田希咲（アルトサククス）、川村凜（テナーサククス）



**F<元町通り3丁目 3日>**  
**Felice(フェリーチェ)**

ヴァイオリン菊地理恵ピアノ鈴木彩音で結成したクラシックデュオ。ともにフェリス女学院大学音楽学部を卒業後、大学院を修了。横浜を中心とした演奏活動を学生時代より行っている。「幅広い年代の方に音楽を楽しんでほしい」との思いから、クラシック・ポップス、ジャズなど豊富なジャンルで演奏♪2023年1月より自主企画の音のバレット」をシリーズ開催。0歳～大人の方まで入場可能で、毎回満席のためキャンセル待ちの方もいる音楽とふれあうコンサートとなっている。



**F<元町通り3丁目 3日・4日>**  
**松井 祐貴**

14歳よりギターを始め、独学でロギターの特殊奏法を習得。2011年にデビューアルバム「FRIEND」をリリースし、卓越した演奏技術と洗練された作曲センス、オープンチューニングを駆使した独創的なアレンジで国内外から高い評価を得ている。近年は中国、香港、台湾、韓国、ベトナム、アメリカなどでもソロライブを開催し、世界的活躍の場を広げている。2013年より地元・横浜の関内ホールで毎年ソロライブを開催。今年はデビュー15周年を記念し、12月13日(日)に関内ホールで記念公演を行う。



**F**  
**元町通り**  
**キタムラ元町3丁目店前**  
**ライブステージ予定**

**3日(土)**  
 15:00～15:20 フェリス女学院大学  
 15:40～16:00 松井 祐貴  
 16:20～16:40 Felice  
 17:00～17:20 中村 健佐  
 17:40～18:00 フェリス女学院大学  
 18:20～18:40 松井 祐貴  
 19:00～19:20 Felice  
 19:40～20:00 中村 健佐

**4日(日)**  
 15:00～15:20 フェリス女学院大学  
 15:40～16:00 松井 祐貴  
 16:20～16:40 佐藤暖乃春 & Quon  
 17:00～17:20 中村 健佐  
 17:40～18:00 フェリス女学院大学  
 18:20～18:40 松井 祐貴  
 19:00～19:20 佐藤暖乃春 & Quon  
 19:40～20:00 中村 健佐

**F<元町通り3丁目 3日・4日>**  
**中村 健佐**

「エンジニアから転身し活動25年、おこなってきたストリートライブは3,000回以上、CD販売枚数8万枚」1986年、ホンダの自動車設計エンジニアとして勤務。2002年、40歳で会社員生活にピリオドを打ち、サククス奏者へと転身。プロのストリートミュージシャンとして活動し、現在25年目を迎えた。全9作のCDを発売、そして東京芸術劇場大ホール、浜離宮朝日ホールをはじめ数々のソロコンサートを開催している。



**F<元町通り3丁目 4日>**  
**佐藤暖乃春 & Quon**

フルートとピアノによるクラシックデュオ。ソロや室内楽を中心に、ホテル・レセプション・コンサート・式典など幅広いシーンで演奏活動を行う。クラシックの名曲から映画音楽、ポップスまで、多彩なレパートリーで世代を問わず親しまれるステージを展開。二人ならではの繊細な音色と華やかなアンサンブルで上質な音楽空間を創り上げ、特別なひとときを演出している。



\もっとオトクに横浜観光/  
 みなとみらい線 **一日乗車券**  
 運賃：大人／460円 小児／230円



各駅の自動券売機 & 駅事務室で販売中！

横浜元町フードフェアには  
**「元町・中華街駅」**が便利！





横浜銀行



はまぺん

暮らしに、健康に、笑顔を。

3つの事業で、あなたの毎日を支えるエイジレスグループ

住まいを整える  
 理想の暮らしがカタチになる家づくり  
 中古購入 リノベーション  
 エイジレス不動産 詳しくはこちら

カラダを整える  
 一人ひとりに最適なトレーニングを  
 DNA検査 AI姿勢分析 精密ボディスキャン  
 GO'S GYM 詳しくはこちら

暮らしを支える  
 心に寄り添い、笑顔を届ける訪問看護  
 えがお訪問看護 リハビリステーション  
 訪問看護 リハビリ 詳しくはこちら

設計
 リフォーム
 建築
 売買・仲介

賃貸管理
 不動産投資
 持分売却
 相続相談



株式会社 **タスク**
 045-251-1515  
 横浜市中区麦田町4-106-6 TASK YAMATE 〒231-0849



横浜市SDGs認証制度  
 Y-SDGs  
 - standard -  
 TASKは、横浜DeNAベイスターズのオフィシャルスポンサーです

