

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あります。					
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	りんごセット	1,400円	ルミネ横浜店限定！ 可愛いギフトボックスに季節限定商品 を詰めたお得なセット。 信州りんごのアップルパイ 信州りんご&スイートポテト プレミアム信州焼きりんご の3種が入ります。	
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 組み合わせたスペシャルプレート。 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	A G I O	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	石堀小路豆ちゃ	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ーブル	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 ～ ※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。	