

施設名 横浜ベイクォーター
※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	babel bayside kitchen	045-440-1155	2F	お寺の庭 ゆずエール	レギュラーサイズ 1,452円	ゆずが主役のフルーツエール。ゆずが持つ甘酸っぱく香り高い個性を最大限に引き出したビールです。	
2	THE CITY BAKERY	045-577-0533	3F	『レモンジンジャーソーダ』+お好きなベーカリー商品	セットで1,000円 以上（S:594円・M:682円）	オリジナルのジンジャーシロップを、強炭酸水で割ったさっぱり爽やかなドリンク 『レモンジンジャーソーダ』にお好きなベーカリー商品を合わせてお楽しみください！	
3	goofy coffee+diner	045-620-2128	3F	海老のアメリケーヌソースオムライス	1,595円	海老の濃厚な出汁を使用したアメリケーヌソースにチーズリゾットをふんわり卵で包んだオムライス	No image
4	Frutti di Mare	045-441-2455	3F	網走ビール 知床ドラフト	1,100円	知床の新緑をイメージした緑色の一杯。柑橘の香りと爽やかな苦味が特徴。	
5	RIO GRANDE GRILL	045-440-0070	3F	本日の牛ステーキ&豚ロースステーキ（平日ランチのみ）	2,450円	当店で人気の「本日の牛ステーキ」と「豚ロースステーキ」を一皿に盛り合わせた特別なプレートに、デリやデザートなど約30種類が楽しめるサラダバーが付いたセットをご用意。色鮮やかなお料理と、豪快なお肉のハーモニーをご堪能いただけます。	
6	Gooday Fresh Café	045-594-7820	4F	特製スパイスと柔らか蒸し鶏のライスボウル&パインオレンジ	2,222円	蒸し鶏を低温調理で柔らかく仕上げ、メキシカン風に味付けしたライスボウルと切りたてパインとオレンジの爽快スムージーのセット	

7	ALOHA TABLE	045-450-7356	4F	ALOHAフルーツパンケーキ	1,850円	たまごをふんだんに使用したくちどけの良いパンケーキ	
8	tables cook & LIVING HOUSE	045-620-8970	4F	コームハニー＆フレッシュフルーツパンケーキ	1,600円	ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ	
9	キリンシティプラス	045-440-3251	5F	常陸野ネスト ゆずラガー	ラージサイズ 1,400円	日本産の柚子をふんだんに使用した、繊細で奥深いシトラスの香りのフレーバードラガー。柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。	No image
10	濱一貫	045-620-5885	5F	まぐろ尽くし	2,000円	本鮪にぎり（大トロ、中トロ、赤身）、ネギトロ軍艦、中巻きのお得なセットです。	
11	チャオタイ	045-453-7710	5F	パッタイ	平日ランチ： 1,210円 土日祝ランチ： 1,265円 ディナー： 1,408円	チャオタイオリジナルソースで仕上げる、本格タイの定番焼きそば。甘酸っぱく香ばしい味わいをお楽しみください。	
12	CHUTNEY Asian Ethnic Kitchen	045-594-8990	5F	フライドシュリンプのダブダブ	1,200円	柑橘系の酸味と辛味がきいたダブダブソースをフライドシュリンプにかけました。	

13	梅蘭	045-595-9056	5F	梅セット	1,880円	名物の梅蘭やきそば、カニ肉入りフカヒレスープ、点心、マンゴープリンの大変人気のセットメニュー	
14	PERFECT BEER SHOP	070-9464-5507	3F	ゆずビール	1,000円	香料・保存料無添加のリキュールを使用した、ゆず風味のビアカクテルです。	No image
15	乙こん	045-620-9811	5F	珍味盛り合わせ	1,680円	イカの塩辛、つぶ貝わさび、梅水晶、えいひれ炙りの盛り合わせ	No image
16	KUA' AINA	045-450-7202	4F	厚切りチーズアボカドバーガーSET	2,210円	厚切りチーズとクア・アイナの代名詞的存在の完熟アボカドを組み合わせた人気ナンバーワンのハンバーガー	
17	Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO	045-441-1113	3F	テタンジェブリュット・レゼルヴ 80ml&アミューズセット	2,189円	シャルドネ比率が高いシャンパーニュ、細かい泡ですっきり滑らかです。レモン、白桃、洋ナシの香りがします。	No image