

横浜モアーズ

「秋のきのこメニュー祭」が、9月13日(金)よりスタート!

株式会社横浜岡田屋(所在地:神奈川県横浜市、代表取締役社長:岡田 伸浩)が運営するショッピングセンター、横浜モアーズ(所在地:横浜駅西口)は、2024年9月13日(金)~10月31日(木)の期間限定で、「秋のきのこメニュー祭」を開催します。

秋の味覚「きのこ」を使用した、きのこ好きにはたまらないメニューが各店より大集合。横浜モアーズでしか味わえない限定メニューや季節限定メニューもご用意しております。ぜひご堪能ください。

秋のきのこメニュー祭

9/13(金)~10/31(木)



※開催期間やイベント内容などが急遽変更・中止になる場合がございます。

※店舗により営業時間を変更している場合がございます。

▼全店のメニューはこちらからご確認ください。

<https://yokohama-mores.jp/pickup/?cd=000056>

●各店舗メニューのご紹介 ※価格は全て税込価格です。

【2F】キリンシティ

大黒舞茸「真」のアヒージョ 980 円



アンチョビを効かせたガーリックオイルでアヒージョにしました。

オイルとキノコの相性は◎

大黒舞茸の香りが引き立ちます！

旨味がたっぷり染み出たオイルは、ぜひバゲットと合わせてみてください。

【8F】こなな

舟形マッシュルームのカルボナーラ 1,630 円



香り高く甘みとうま味の強い山形県産舟形マッシュルームを、ふんだんにのせたこなな特製の豆乳カルボナーラ。

半熟卵のまろやかさと仕上げのチーズで香りも味わいも満足感のある一皿。

【8F】グッドスプーン

きのこたっぷりボスカイオーラ 1,529 円



旬のきのこをふんだんに使用した香ばしい一皿です。

【8F】焼肉トラジ

エリンギ焼き 550 円



食物繊維豊富でやみつきになる一品。
こだわりのお肉と一緒にどうぞ。

※お肉は付きません。

【8F】築地 寿司清

《モアーズ限定》しいたけの中落ち詰焼 1,250 円



しいたけに寿司屋らしくマグロの中落ちを
詰めて焼きました。

おつまみにぴったりです。

【8F】サロンド パルフェ by UNI COFFEE ROASTERY

《モアーズ限定》トリュフ薫るクロックムッシュ

フルサイズ 1,300 円／ハーフサイズ 700 円



トリュフ風味とコクのあるベシャメルソース
の濃厚な味わいがクセになります！

たっぷりのチーズがとろ〜り、パンはサクッ
サクな食感をお楽しみください。

ボリュームでランチや軽食にぴったりで
す。

【8F】横濱 小籠包マニア

トリュフの小籠包 4ヶ 1,800円/6ヶ 2,600円



小籠包の餡に、たっぷりのトリュフを練り込んで包みあげた一品です。
ふたを開けた瞬間にトリュフの香りがたちます。

【8F】ハングリータイガー

《モアーズ限定》オリジナルハンバーグときのこチーズソース 2,680円～



オリジナルハンバーグに濃厚きのこチーズソースをたっぷりかけた、秋のきのこメニュー祭限定メニューです。

【9F】横浜 権之介

きのこの和風ピザ 1,180円



たっぷりきのこをお醤油味のピザでご用意いたしました。

【9F】 石臼挽き二八そば そばしき 紀尾井町
きのこ尽しそば 1,760 円



しめじ、山えのき、しいたけなど旬の素材が出汁の効いた汁に溶け込みます。
舞茸は天ぷらにして旬の香りを閉じ込めて。
蕎麦との相性も抜群な、秋のおそばです。

【9F】 サワダ茶楼
《モアーズ限定》きのこたっぷりあんかけ焼そば 1,380 円



5種類のキノコと野菜をゆっくりと炒めることで香りが引き立ち、
さらにしっかりと煮ることで野菜の甘み・キノコの旨みがしっかりと活かされた餡になり、
香ばしい焼きそばと相まって、
。
ぜひ旬の味を食してみてください。
※17時以降のディナー限定メニュー

【9F】 鉄板焼 天
きのこ焼盛り合わせ 1,100 円



シェフオススメのきのこを200度の鉄板で焼き上げます。
お酒にもご飯にも合う至極の一品です。

【9F】 8TH SEA OYSTER Bar

《モアーズ限定》 牡蠣とキノコのクリームグラタン 1,408 円



食べ応えのあるキノコと当店自慢の牡蠣の
コラボレーション！

トリュフ香るクリームソースに旬のキノコの
旨味がギュッと詰まった一品です。

【9F】 やきとり 荒木山

エリンギバター串 一本 330 円



季節の野菜串に秋の味覚・エリンギが登
場。

バター醤油で焼いたエリンギをぜひご堪能
ください！

※17 時以降のディナー限定メニュー

【9F】 横浜 らぁ麺 めだか堂

《モアーズ限定》 トリュフの塩らぁ麺 2,200 円 ※9 月 14 日(土)提供開始



9月に収穫される、天然のヒマラヤ産サ
マー黒トリュフと、芳醇な香りの白トリュフ
オイルを使用した、この時期だけのオリ
ジナルトリュフ塩らぁ麺。

トリュフの旨味を前面に出す為に、シンプ
ルな藻塩ベースの塩味に、トリュフを邪
魔しない旨味の隠し味には、牡蠣、帆立、
昆布、鰹と当店自慢の熟麩生もろみ醤油
を少々使用。

【9F】天麩良&刺身 天刺

《モアーズ限定》きのこの天ぶら盛り合わせ 440 円



旬のきのこを使った天ぶらの盛り合わせです。

(きのこのかき揚げ、エリンギ、舞茸)

※仕入によって食材変更の可能性あり。

【9F】味の牛たん 喜助

《モアーズ限定》牛たんときこの醤油バター炒め 1,200 円



牛たんときこのを醤油バターで炒めました。
お酒のあてにもぴったりの一品です。

※お酒は付きません。

【9F】EX yokohama

キノコとチヨリソーのパエリア 2,380 円



ジューシーでスパイシーなチヨリソーと、
多彩なキノコが奏でる奥深い旨味と豊かな
香りが、贅沢なひとときに変えます。

●横浜モアーズの施設概要

「おしゃれをして出かけたいくなる、ちょっと特別なショッピングビル」

MORE'S の二号店として、1982 年に横浜駅西口にオープン。「やさしい大人のカップル」をコンセプトに、日常の生活を豊かにするお手伝いをします。2024 年の 4 月に 9 階レストランフロアをリニューアル。カウンターで”美食”を愉しむ新コンセプトゾーン「おいしいカウンター」が登場。グルメを嗜らせる 11 店舗がオープンしました。

〒220-8533 神奈川県横浜市西区南幸 1-3-1

建物規模 : 地下 3 階～地上 9 階、塔屋 3 階

店舗数 : 約 40 店

<https://yokohama-mores.jp/>



お問い合わせは、株式会社横浜岡田屋 【横浜モアーズ営業グループ】まで
TEL:045-311-5869 mail: yokohama@more-s.com