

つめた〜い！おいし〜い！冷やしジョイナスはじめました。
ジョイナス 夏グルメフェア開催

6月28日(金)～8月19日(月)

相鉄グループの(株)相鉄ビルマネジメント(本社・横浜市西区、社長・千原広司)が運営するジョイナスでは、グルメエリア、「JOINUS DINING」を含むレストラン&カフェ店舗にて、暑い夏にぴったりの“つめた〜い！おいし〜い！フード&スイーツ”が盛りだくさんの「ジョイナス 夏グルメフェア」を2019年6月28日(金)から8月19日(月)まで開催いたします。さらに、2019年6月28日(金)から7月15日(月・祝)までの期間、夏の「JOINUS BAZAR」を実施します。今年も横浜駅西口を代表するショッピング施設、ジョイナス・横浜高島屋・横浜モアーズ・横浜ビブレの4館が合同でセールをスタートいたします。



夏グルメ メインビジュアル

毎日食べても飽きのこない、癖になる味で有名な「神座飲茶樓」からは、辛さの中にもコクと風味を合わせ持った上品な味わいの『冷たい豆乳担々麺』、自家製がコンセプトのカフェ食堂「ハウスメイド」からは、ピリ辛のトマトソースとたっぷりの魚介ソースが食欲をそそる『フレッシュトマトの冷製パスタ』など、暑い夏にぴったり！のひんやりフードで暑さをぶっ飛ばすメニューをご用意いたします。また、紅茶専門店の「サモアール」からは、柑橘系の紅茶とこだわりのマンゴージュースにバナナクリームたっぷりのアイスクリームがトッピングされた、見た目もかわいい今夏大注目のフレーバーティーならぬ『トロピカルデラックス』が登場！さらに、色合いも鮮やかでインスタ映えはもちろん！ふわっとした軽い食感のかき氷をパフェスタイルで味わえる『苺ミルクのかき氷パフェ』は午後のお茶の時間を演出する「アフタヌーンティー・ティールーム」で堪能いただけます。夏を楽しむ“つめた〜い！おいし〜い！フード&スイーツ”を楽しめるのは横浜駅直結のジョイナスだけです！ぜひ、この機会にお越しください。

■夏グルメフェア 概要

【開催日時】 2019年6月28日(金)～8月19日(月)

【会場】 「JOINUS DINING」を含むレストラン&カフェ店舗

【おすすめメニュー】

＜神座飲茶樓＞



冷たい豆乳担々麺
¥1,000(税込)

辛さの中にもコクと風味を合わせ持った上品な味わいの逸品です。

/B1 JOINUS DINING

＜ハウスメイド＞



フレッシュトマトの冷製ペスカトーレ
¥1,382(税込)

ピリ辛トマトソースとたっぷりの魚介がカッペリーニと相性抜群です。

/B1 JOINUS DINING

＜阿夫利＞



冷やし柚子塩麺
¥1,280(税込)

夏恒例のメニュー。人気の柚子塩らーめんを冷製スープでさっぱりと。

/B1 JOINUS DINING

＜東京純豆腐＞



東京純豆腐冷麺
¥1,100(税込)

つけてよし、混ぜてよし、かけてよし！一度で三度美味しい冷麺です。

/B1 JOINUS DINING

＜キッチンパレット＞



エビとアボカドのイタリアンソースオムライス
SS サイズ¥1,134(税込)

相性バツグンのエビとアボカドを冷製イタリアンソースでどうぞ。

/B2 JOINUS DINING

＜カフェ ソラーレ ツムギ＞



天然水の削り氷 桃と山形さくらんぼ
¥1,026(税込)

桃みるくソースをたっぷりかけ、山形さくらんぼ香るホイップクリーム、香川県の伝統菓子“おいり”を添えました。

/B1 FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA

＜クリスピー・クリーム・ドーナツ＞



ジェリーin ソーダパッションフルーツ
レモネード

T¥464(税込) S¥410(税込)
トロピカルな甘酸っぱさと、ジューシーな果肉入りレモンジェリーのチュルンとした口あたりが夏気分をポップに彩ります。パッションフルーツの酸味とオレンジピールのピターな香りがお口の中ではじめます。

/B1

＜コーヒースタイル ユーシーシー＞



アイスブリュードコーヒー
¥500(税込)

窒素と一緒に抽出した見た目が黒ビールのようなアイスコーヒー。口当たりはクリーミーで、ブラックが苦手な方でもゴクゴクお飲みいただけます。

/B1 FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA

＜ナナズグリーンティー＞



抹茶ミントキウイパフェ
¥970(税込)

フレッシュミントの香りが広がる手作りミントゼリーとキウイミントソースに抹茶を組み合わせたパフェです。

/3F

【参加店舗・メニュー一覧】

	店名	フロア	商品名	税込価格	商品情報
フード	えん	B2	お祭り盛合せ	¥1,900	えん自慢の新鮮なお祭り、季節の魚を3種類盛りです。
	大かまど餅 賞味	B2	お身の盛り合わせと餅しせせ実賞	¥1,922	旬のお新巻海老と、餅しせせ実のおかし、ボン酢かけ、豪華なお餅もうれしい。
	キッチンパレット	B2	エビとアボカドのイタリアンソースオムライス	¥1,134 (95サイズ)	個性パツツンのエビとアボカドを冷凍イタリアンソースでどうぞ。
	銀座ライオン	B2	黒刺身と真アサゴの和風ジュレ	¥930	黒刺身の黒刺身と、まっくら刺身の刺身を効かせた和風のジュレ。
	そばと元祖 石巻	B2	自家製豆蔵かつおし舞のつけ汁そば	¥1,080	寄せ豆腐、大さげを自家製の挽き揚げで揚げたそばです。
	大塚	B2	赤し中華	¥990	チャーシュー、くらげ、鶏肉、しいたけなどたっぷり具材を醤油だれでどうぞ。
	タシメンワールド横浜一品舎	B2	赤やしそば	¥990	定番の甘酢そば、お好みでマヨネーズを加えるのがオススメ。
	ちゅら屋	B2	ちゅら式！ジャージャーめん	平日¥1,010 休日¥1,037	濃厚豚肉味噌と特製の「わり蕎麦とうがらし」を和えた、やみつき率100%ジャージャーめん。 ※ランチタイム(11:30~14:00)のみ提供
	築地すしくら	B2	かんやり白身 3種類	¥1,944	水で締めた季節の白身はフリフリの食感、お好みでポン酢、塩、おろし醤油、
	機屋なかと 大塚本店	B2	赤し五目きしめん	¥980	たっぷりの具材に旨味と歯ごたえを兼ね備えたおつけそばです。
	阿茶軒	B1	赤やし柚子漬	¥1,260	毎年恒例のメニュー、人気の柚子漬らーめんを冷製スープでさっぱりと
	アンドダブルレインボー	B1	塩巻とアボカドのサラダプレート	¥1,480	フリフリの塩巻と野菜たっぷり、ボリューム満点のサラダプレートです。
	神楽飲食種	B1	赤たい豆乳揚げ	¥1,000	半さの中にもコクと歯ごたえが楽しめる上品な味わい、※8月15日まで
	東京北風	B1	うなとろそば一筋のまうのにのせ	¥1,680	生うなをのせたりんごやろそばとミニ女将のセット。
	東京純豆腐	B1	つけそば	¥1,100	つけそば、揚げそば、かけて食し、1度で3度美味しい冷麺です。
	ハウスメイド	B1	フレッシュトマトの冷製パスタトール	¥1,385	ピリ辛トマトソースとたっぷりの具材がカップベリーニと相性抜群です。
	ウイズグリーン	B1	たっぷりパクチーとスイートチリチキンのサラダ	¥1,080	有線劇場で育てられたパクチーをふんだんに使った、暑い季節にぴったりのエスニックなサラダです。 ※8月15日まで
	スイーツ	サモアール	B2	トロピカルデラックス	¥950
いらか		B2	抹茶スペシャルかき氷	¥972	ふわふわに舌みじくると程よい甘さの自家製抹茶シロップをかけて。
アフタヌーンティー、ティールーム		B1	密ミルクのかき氷パフェ	原価¥1,221 お茶代¥1,437	ふわとした軽い食感のかき氷をパフェスタイルで、ライチソースとともに。
クラシックカフェオムニ		B1	自家製コーヒーゼリーあんみつ	¥1,242	自家製コーヒーゼリー、たっぷりのソフトクリームで楽しむ、特製クリームあんみつです。
クリスピー・クリーム・ドーナツ		B1	ジェリー&ソーダパッションフルーツレモンド	¥9410 T.4604	トロピカルな甘酸っぱさと、果肉入りレモンゼリーの口あたりが爽快感を前ります。
マンゴツリーキッチン		B1	赤さのほに！海軍やりアイスーツ	¥500	タピオカココナツミルクに赤い大福餅、ゆず味噌、抹茶白玉、ナタデココ、ジャックフルーツとご一緒にどうぞ。 ※7月31日まで
南青山製菓店		B1	有糖生乳のアイスクリーム	¥1,380	素材にとことんこだわったプレミアムなアイスクリーム、抹茶、マンゴー、栗など全10種。
ラ・セゾン		B1	抹茶入りカンタンあんみつ	¥1,080	自家製の抹茶寒天、半強道産のあんまを使用したあんこをフルーツたっぷりのあんみつ。
カフェ ソラーレ ツムギ		B1	天然水の朝り水、種と山形さくらんぼ	¥1,026	積み重ねたソースをたっぷりかけ、山形さくらんぼ香るホップアップクリーム、香川県の伝統菓子「おひり」をトッピング。
ユーニスタイム ユーレシー		B1	アイスブリュレドコート	¥500	定番と一緒に出出した見た目と異なったようなアイスコート、口当たりはクリーム、
日比谷松本屋		B1	フルーツくずり	¥950	くずり実マンゴー、パイナップル、蜜柑などたっぷりのフルーツと一緒に。
ドロップコーヒー		B1	レモンダウナツ	¥915	クワナツはあくまでシャベット仕上げしたドリンク、さわやかなレモン味。
タリニスコーヒー	B1	タピオカマンゴータンゴスワークル	T.4610	夏にピッタリなフルーツドリンクに、もっちりタピオカがたっぷり。	
ナナズラウンティ	B1	抹茶ミントクワイバフェ	¥970	手づくりミントゼリーとクワイミントソースに抹茶を組み合わせたパフェ。	

※営業時間 JOINUS DINING 11:00~23:00(一部営業時間が異なる店舗がございます。)

■ JOINUS BAZAR 概要

【開催期間】 2019年6月28日(金)~7月15日(月・祝)

【営業時間】 <ショッピング> 10:00~21:00

<レストラン> 11:00~23:00

※一部営業時間の異なる店舗がございます。

