

## ジョイナスで、おいしい時間を、あたたかく。 「ほかほか湯気グルメ」開催！

2019年11月5日(火)～12月25日(水)

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・森村幹夫)が運営するジョイナスでは、グルメエリア「JOINUS DINING」を含むレストラン店舗にて、冬の定番の鍋料理をはじめ、期間限定メニューのほか、一息つきたいときにおすすぬな心も和むホットスイーツまで、寒くなるこの時期にぴったりなメニューが勢揃いした、見た目にも暖かい「ほかほか湯気グルメ」を2019年11月5日(火)から12月25日(水)まで開催いたします。



「ほかほか湯気グルメ」メインビジュアル

吟味され尽くした魚たちを、熟練の技でリーズナブルに提供する「東京北浜」からは、プリプリの牡蠣とたっぷりの具材を使用した『牡蠣味噌鍋』が登場。身体の芯から温まります。丸の内の手打ちそば屋が手掛ける、そばや天ぷら、お食事を楽しめるカジュアルな新業態「そばと天ぷら 石楽」からは、とろりとした食感のとろ湯葉ときのこのあんかけを乗せた『とろ湯葉ときのこのあんかけそば』など、見た目にも暖かい、食欲をそそる冬グルメが盛りだくさん！ほっと一息つきたいときには、100種類のリーフティーと50種類のオリジナルアレンジティーを揃えた紅茶専門店「サモアール」の、香ばしいナッツと紅茶をお鍋で煮出して作ったミルクティーにチョコレートをプラスした『ホットショコラナッツミルクティ』がおすすめです。寒くなるこの時期は、ぜひジョイナスで、おいしい時間を、あたたかくお過ごしください。

■「ほかほか湯気グルメ」 概要

【開催時期】 2019年11月5日(火)～12月25日(水)  
 【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】

<東京北浜>



牡蠣味噌鍋  
 1人前 ¥1,380  
 ※ご注文は2人前から  
 プリプリの牡蠣をたっぷりの具材と  
 一緒に味噌仕立ての鍋に。  
 身体の芯から温まります。  
 /B1 JOINUS DINING

<カレーハウス リオ>



カキフライカレー  
 ¥900  
 厳選されたスパイスを使った  
 独自のカレーソースに  
 カキフライをトッピング。  
 季節限定の味覚を味わえます。  
 /B2 JOINUS DINING

<日比谷松本楼>



カキとほうれん草のグラタン  
 ¥1,300  
 広島産のカキとほうれん草。  
 2種のチーズをたっぷり使った  
 アツアツのグラタンです。  
 /B1 JOINUS DINING

<そばと天ぷら 石楽>



とろ湯葉ときのこのあんかけそば  
 ¥1,180  
 とろりとした食感のとろ湯葉と  
 きのこを一緒にあんかけに。  
 この時期にうれしい  
 温かいお蕎麦です。  
 /B2 JOINUS DINING

<ちゅら屋>



沖縄おでん  
 ¥990  
 沖縄の豚足(てびち)、  
 沖縄ホメールフランクソーセージ  
 など8種類。ボリューム満点です。  
 /B2 JOINUS DINING

<いらか>



冬野菜と雲子の小鍋  
 ¥2,200  
 “雲子”とは真鱈の白子のこと。  
 旬の素材をぎゅっと詰め込んだ小鍋は  
 日本酒との相性抜群です。  
 /B2 JOINUS DINING

<サモアール>



ホットショコラナッツミルクティ  
 ¥825  
 香ばしいナッツと紅茶を  
 お鍋で煮出して作ったミルクティーに  
 チョコレートをプラス。  
 /B2 JOINUS DINING

<タリーズコーヒー>



クラシックパンケーキ・  
 ラムレーズンバナナ  
 ¥814  
 芳醇な香りのラムレーズンクリームで  
 仕上げたちょっぴりオトナな  
 味わいのパンケーキ。  
 ※11/13 から販売開始  
 /3F

<カフェソラーレ ツムギ>



焼きもち栗ぜんざい  
 ¥858  
 抹茶かほうじ茶を選び、  
 かけながらいただくぜんざい。  
 お口直しの”じゃこ味噌”付き。  
 /B1 FOOD&TIME ISETAN  
 YOKOHAMA

## ■参加店舗・メニュー 一覧

カテゴリ	店名	フロア	電話番号	商品名	税込価格	商品情報
湯 気 グ ル メ	いらか	B2	045-321-6900	冬野菜と雲子の小鍋	¥2,200	"雲子"とは真鱈の白子のこと。旬の素材をぎゅっと詰め込んだ小鍋は日本酒との相性抜群です。
	魚敬	B2	045-313-1823	自家製茶碗蒸し・あら汁	各¥297	手頃な価格がうれしい、白身魚の自家製茶碗蒸しと、朝さばいた魚のあらを使ったあら汁。
	オステリア ウーヴァ・ラーラ	B2	045-313-6086	じっくり煮込んだ黒毛和牛のシチュー 温野菜添え	¥3,080	赤ワインをベースにデミグラスソースを加えて煮込んだビーフシチュー。とろける食感と贅沢な味わいが楽しめます。
	そばと天ぷら 石楽	B2	045-594-7561	とろ湯葉ときのこのあんかけそば	¥1,180	とろりとした食感のとろ湯葉ときのこを一揃にあんかけに。この時期にうれしい温かいお蕎麦です。
	大龍	B2	045-311-2714	サンラータンメン	¥900	お酢の酸味とラー油の辛味がクセになる味わい。まろやかなとろみスープで温まります。
	築地すしくら	B2	045-328-1366	つぶ貝バター焼き	¥836	つぶ貝を鉄板で焼き上げ、旨味をぎゅっと凝縮。バターとオリーブオイルの香りが食欲をそそります。
	東京北浜	B1	045-311-5408	牡蠣味噌鍋	1人前 ¥1,380	ブリブリの牡蠣をたっぷりの具材と一緒に味噌仕立ての鍋に。身体芯から温まります。※ご注文は2人前から
	日比谷松本楼	B1	045-311-0188	カキとほうれん草のグラタン	¥1,300	広島産のカキとほうれん草。2種のチーズをたっぷり使ったアツアツのグラタンです。
	アンテナアメリカ	B1	045-548-8733	国産ブランドポークを使ったアメリカンBBQリブ	¥1,200	ブランドポーク"実湯豚"をオリジナルスパイスで味付けしスモーク。本場アメリカンスタイルのBBQリブです。
	阿夫利	B1	045-624-9636	柚子辣湯麺	¥1,280	生唐辛子のコクある辛味と、柚子の酸味の絶妙な組み合わせが刺激的な一杯。
	アンドダブルレインボー	B1	045-548-4173	とろとろオムレツカレー	¥1,408	とろとろのオムレツを濃厚なハワイアンカレーに豪快に乗せたボリューム満点な一皿。
	オービカ モッツアレラバー	B2	045-412-3733	オマール海老と渡り蟹のフレッシュトマトソースリングバスタ"カラマレットイ"	¥3,960	オマール海老と渡り蟹の旨味が凝縮したソースをバスタと共に楽しめます。
	銀座ライオン	B2	045-311-4581	チーズフォンデュ	¥1,848	ゴーダチーズとラクレットチーズの濃厚な旨味が広がります。バゲット、スチーム野菜付き。
	とんかつ和幸	B2	045-290-6246	ローズかつ鍋御飯	¥1,500	自慢のローズかつを出汁の利いた玉ねぎと卵でとじたボリューム満点のアツアツ鍋御飯。
	こめらく 和のスープとお茶漬けと。	B1	045-534-3088	牛タン東北豚	¥1,221	東北仙台名物の牛タンに、スープは里芋たっぷりの山形芋煮。"東北の名物組み合わせ定食"を召し上がれ！
	タンメンワールド横濱一品香	B2	045-311-0608	五目うまにそば	¥910	エビやイカ、キャベツ、竹の子、人参、豚肉など、豊富な具材が入った醤油系のあんかけ麺です。
	ちゅら屋	B2	045-317-3610	沖縄おでん	¥990	沖縄の豚足（てびち）、沖縄ホームルフランクソーセージなど8種類、ボリューム満点です。
	東京純豆腐	B1	045-313-2636	牡蠣サンドップ	ランチ ¥1,390	栄養豊富な瀬戸内海で育った大粒牡蠣を5個使用した贅沢なサンドップ。牡蠣の旨味を存分に味わえます。
	洋麺屋五右衛門	B1	045-565-9468	地中海風 カニと海老とあさりのトマトクリームスープ	¥1,320	カニ、海老、あさりなど具だくさん魚介の旨味たっぷりスープバスタ。
	ピアホール だん家	B1	045-620-0720	チーズフォンデュ	(2~3人前) ¥1,540	冬にぴったり、アツアツ、トロトロのチーズが女性に人気のメニューです。
スシローノミ	B1	045-317-5561	かけうどん	¥165	通常¥275のかけうどんを期間限定で¥110引き。お寿司とایشょにどうぞ。	
スポンティーニ	B1	045-628-9320	ダブルモッツアレラチーズピッツァ	¥750	イタリア産のモッツアレラチーズを通常の2倍のせたピッツァ。トロトロなチーズのコクと旨みが口いっぱいに広がります。	
カレーハウス リオ	B2	045-311-0037	カキフライカレー	¥900	厳選されたスパイスを使った独自のカレーソースにカキフライをトッピング。季節限定の味を味わえます。	
神戸屋キッチン デリ&カフェ	B1	045-290-3688	牛ほ肉シチューセット	¥1,188	希少部位の牛ほ肉をじっくり煮込んだシチュー。パン（食べ放題）、サラダ、ドリンク付き。	
ホ ッ ト ス イ ー ツ & ド リ ン ク	サモアール	B2	045-321-6955	ホットショコラナッツミルクティ	¥825	香ばしいナッツと紅茶をお鍋で煮出して作ったミルクティーにチョコレートプラス。
	ラ・セゾン	B1	045-316-3301	アップルパイ	¥1,320	温かいアップルパイと冷たいソフトクリームがベストマッチ。コーヒまたは紅茶付き。
	町村農場 ザ・ミルク	B1	045-594-8072	アフォガードソフト	イトイン ¥715 テイクアウト ¥702	ミルクソフトにほろ辛いエスプレッソコーヒーをかけた大人な一品です。
	アフタヌーンティー・ティールーム	B1	045-412-3390	林檎とアールグレイカスタードのミルクフィユ	単品 ¥1,243 セット ¥1,463	サクサクのパイでアールグレイのカスタードホイップをサンド。温かいアップルソース添え。※11/14から販売開始。
	ドロップコーヒー	2F	045-620-8909	ヘーゼルナッツショコララテ	¥627	ヘーゼルナッツの香ばしい香りとチョコレートを合わせた贅沢なカフェラテです。
	カフェソラーレ ツムギ	B1	045-322-0588	焼きもち栗ぜんざい	¥858	抹茶かほうじ茶を選び、かけながらいただくぜんざい。お口直しの"じゃこ味噌"付き。
	アントステラ	1F	045-311-3237	ホットクッキーセット	¥550	温かくやわらかな食感のクッキー3枚とワンドリンク付きのセットです。
	タリーズコーヒー	3F	045-548-3350	クラシックパンケーキ・ラムレーズンバナナ	¥814	芳醇な香りのラムレーズンクリームで仕上げたちょっぴりオトナな味わいのパンケーキ。※11/13から販売開始。
	ナナズグリーンティー	3F	045-620-7393	フォンダンショコラ	各¥770	nana'sならではの特別な味わいのフォンダンショコラにアイスをトッピング。

※価格はすべて税込価格です。商品情報は変更になる場合がございます。

※一部サービス(テイクアウト等)については軽減税率が適用されます。

店舗によって取り扱いが異なりますので、各店舗にご確認ください。