

徳島旬のすだちフェア

■会期:2023年8月19日(土)~9月4日(月)

■会場:そごう横浜店10階=レストラン「ダイニングパーク横浜」

太陽をたっぷり浴び、香りや風味が強い旬のすだちが出荷される8月上旬~9月。この時期に合わせ、そごう横浜店の10階レストラン「ダイニングパーク横浜」の対象店舗では、爽やかな香りとすっきりした酸味の徳島県産すだちを使用したメニューをご紹介します。

※写真はイメージ、価格はすべて税込です。

(一例)

- 歌行燈 魚べっさん/すだち冷かけうどん 1,040円
すだちの清涼感、香りと酸味をお楽しみいただける一品。



- にき亭/Course d'ete' 5,500円
すだちをドリンクやドレッシングに使用した暑い夏にぴったりの爽やかなコースをご用意いたしました。

[内容]

三浦野菜のサラダ仕立て すだちドレッシング、季節のスープ、鮮魚のポワレ、すだちのソルベ、オリジナルすだちのドリンク

ご提供期間:[平日]午前11時~午後2時30分・午後5時~8時30分、

[土・日・祝日]午前11時~午後3時・午後5時~8時30分

※9月1日(金)からラストオーダー午後9時30分。

※別途サービス料10%。



- GARDEN HOUSE YOKOHAMA by KAMAKURA BEER
/すだちと山利しらすの冷製カッペリーニ 1,850円
暑いこの時期に、さっぱりとお召しあがりいただける一皿。

/すだちジントニック 750円

すっきりとしたすだちの後味の良いジントニック。

ご提供期間:午前11時~午後3時・午後5時~9時

※9月1日(金)からラストオーダー午後9時30分。



- アルポルト・クラシコ
/すだちのジュレ・黒糖クランブルとくるみのキャラメリゼ 1,650円

清涼感のあるすっきりとしたすだちと、深みのある黒糖とくるみの味わいをお楽しみください。

ご提供期間:午前11時~午後3時・午後5時~8時30分

※9月1日(金)からラストオーダー午後9時30分。

※午後5時から別途ディナータイムサービス料10%。



●e.a.gran(イー・エー・グラン)

／徳島県産すだちと豚しゃぶの Pasta 1,780円

栗豚しゃぶしゃぶと大根おろしを合わせたさっぱりと食べられる冷製 Pasta。
香りが良く、爽やかな酸味のある徳島県産のすだちをを2玉使用しました。

／すだちとレモングラスのスパークリングソーダ

(アルコール／ノンアルコール) 各680円

徳島県産のすだちが爽やかに香るスパークリングソーダ。
レモングラスと合わせ、キリッとしたすだちの豊かな酸味を
引き立てます。



●小鯛雀鮓 すし萬／水貝の造り 3,900円

大振りの徳島県産のすだちを使った、涼しげで爽やかな一品。

ご提供期間:午前11時～午後3時・午後5時～9時

●やぶそば／すだちそば御膳 2,530円

太陽を浴びた徳島産の芳醇なすだちをやぶそばのつゆと合わせ清々しい
味わいに仕上げました。

[内容]

すだちそば(冷・温)、天ぷら盛り合わせ、ミニちらし、牛乳寒天

※天ぷら盛り合わせは、天候や仕入状況により内容が異なります。



●牛兵衛 草庵

／山形牛と山形豚の焼しゃぶ すだちとポン酢添え 1,760円

焼しゃぶをすだちとポン酢で、さっぱりとお召し上がりください。



そのほか、下記の店舗のメニューですだちを使用しております。

(写真下 左から) ※美濃吉はメニュー例

◆京懐石 美濃吉／京懐石 月『大文字』 7,700円 ※こちらのメニューは8月31日(木)までの提供となります。

／京懐石 雪『紅葉月』 11,000円 ※こちらのメニューは9月1日(金)～30日(土)の提供となります。

◆牛鍋処 荒井屋／牛焼霜造り 2,200円

◆牛たん みやぎ／すだち香る特別サワーと特上牛たんセット 2,838円



※天候や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※ラストオーダーは各店により異なります。

※ご予約・お問い合わせは、各店にて承ります。

※別途サービス料をいただく店舗がございます。

※ランチまたはディナータイム限定のメニューがございます。

※限定メニューの期間は各店舗によって異なります。

※数量に限りがあるメニューもございます。売り切れの際はご容赦ください。