SOGO NEWS

～季節の旬な素材を活かしたメニューが勢ぞろい～

そごう横浜店　季節を楽しむレストランメニュー

会期：2024年12月1日（日）～12月31日（火）　※開催中
会場：そごう横浜店　10階＝ダイニングパーク横浜
※会期は店舗により異なります。

そごう横浜店10階ダイニングパーク横浜では、寒い季節にぴったりな温かいメニューやこの時期ならではのクリスマスメニューなどシーンに合わせたお料理をご用意しております。この時期にしか味わえない豪華なコースや、日常のお食事をプチ贅沢に。
素敵なひと時をそごう横浜店のレストランフロアでお楽しみいただけます。

※画像はイメージ、価格はすべて税込です。　　※日時によりご予約できない可能性がございます。予めご了承ください。

クリスマス限定メニュー

A

A　大和屋　Xmas 会席　15，400円
色鮮やかな前菜ふぐちり、ローストビーフにXmasVersion のデザートをお楽しみください。

【内容】前菜・進肴・お造り・小鍋・強肴・止肴・食事・デザート
【期間】12月20日（金）～25日（水）
【提供時間】午前11時～午後2時30分／午後5時～9時
※午後5時以降サービス料10%

B

C

D

【にき亭　各コース】
シェフが厳選した食材を贅沢に使用した、クリスマス限定のスペシャルコース。聖夜にふさわしい、華やかで彩豊かなお料理。大切な方と特別なひとときをお過ごしください。
B：Ange アンジュ　8，580円・・・全5品
【内容】アミューズ・前菜・魚・肉・デザート

C：E`toile エトワール11，880円・・・全6品
【内容】アミューズ・前菜・温菜・魚・肉・デザート

D：Lumie`re ルミエール16，280円・・・全6品
【内容】アミューズ・前菜・温菜・魚・肉（フィレステーキ）・デザート
※各コース別途サービス料10%
【期間】12月20日（金）～25日（水）
【提供時間】ランチ　午前11時～午後2時30分
ディナー　午後5時～9時

E

E　京はやしや　抹茶ノエルプレート（数量限定）　1，925円
老舗のお茶屋のこだわりを詰め込んだ、濃厚な抹茶の風味が口に広がる7層仕立ての抹茶の風味が口に広がる7層仕立ての抹茶のクリスマスケーキ。宇治抹茶を使ったアイスやベリーとご一緒にお楽しみください。

【期間】12月1日（日）～25日（水）
【提供時間】午前11時～午後9時

お問い合せ　そごう横浜店　　販売促進部　広報担当　花岡・朝香　　電話：045（465）5837（直通）

冬の食材を活かしたメニュー

●大和屋　ふぐ会席　16，500円
旬を迎えている「ふぐ」をご堪能いただける
嗜好を凝らしたお料理でおもてなしいたします。

【内容】前菜・土鍋蒸し・お造り・小鍋・揚物・
強肴・食事・デザート
【期間】12月1日（日）～31日（火）
【提供時間】午前11時から午後2時30分／
午後5時から9時
※午後5時以降サービス料10%

●大和屋　師走会席　13，500円
12月から旬を迎える「ズワイ蟹に秋から
冬に捕れる寒鰆」とお楽しみください。

【内容】前菜・吸物・お造り・小鍋・焼物
強肴・食事・デザート
【期間】12月1日（日）～31日（火）
【提供時間】午前11時から午後2時30分／
午後5時から9時
※午後5時以降サービス料10%

●ホテルオークラレストラン「桃源」
起天コース　12，000円
厳選された食材と伝統と洗練を兼ね備えた
職人技が光る全8品。

【内容】前菜盛り合わせ・蟹の卵入り
フカヒレスープ・北京ダック・鮑のオイスター
煮込み・牛フィレ肉の一口ステーキ・
大海老の2種紅白ソース・タラバ蟹とレタス
の炒飯・フルーツ杏仁豆腐
【期間】12月1日（日）～30日（月）
【提供時間】午後5時～9時
※別途サービス料10%

素材の旨味を感じるメニュー

●荒井屋
仙台黒毛和牛サーロインすき焼き重　3，960円

【内容】サーロインすき焼き重、サラダ、お椀、
香の物
【期間】12月2日（月）～27日（金）
【提供時間】午前11時～午後3時
※平日ランチ限定・1日15食

●銀座アスター　ベルシーヌ横浜
蟹とレタスの炒飯　2，970円
蟹の旨味・香りを楽しめる炒飯です。

【期間】12月2日（月）～31日（火）
【提供時間】午前11時～午後9時

●ビストロ石川亭
大人のためのお子さまランチ　2，200円
石川亭流の大人のためのお子様ランチ

【内容】石川亭のキャベツ入りミニハンバーグ、
カニクリームコロッケ、エビフライにベーコンと
チーズのキッシュとペンネサラダ、
キャロットラペ、カップスープとパンまたはライス
セット
【期間】12月1日（日）～29日（日）
【提供時間】午前11時～午後3時／
午後5時30分～9時30分

お問い合せ　そごう横浜店　販売促進部　広報担当　花岡・朝香　電話：045（465）5837（直通）

●千房
冬玉　とろっと牡蠣の極み焼　1，680円
牡蠣入りのお好み焼に牡蠣ととろろをのせた究極の1枚。

【期間】12月1日（日）～27（金）
【提供時間】午前11時～午後9時30分

●タニタカフェ
【ワンプレート】ローストビーフ～オリジナルソース～　1，870円
オリーブオイルとバルサミコをベースにガーリックを効かせたオリジナルソース

【内容】ローストビーフ～オリジナルソース～・コーンスープ・本日のデザート
【期間】12月1日（日）～31日（火）
【提供時間】午前11時～午後9時

●ゑべっさん
12月ゑびす膳　1，870円
三重県産　伊勢あおさ麺と生姜香る五目炊き込みご飯の付いたおすすめ御膳。

【内容】鮪の刺身・海老天ぷら盛り・炊き合わせ・茶碗蒸し・三重県産　伊勢あおさ麺・生姜香る五目炊き込みご飯・甘味　自家製わらび餅
【期間】12月1日（日）～27日（金）
【提供時間】午前11時～午後9時30分

●灯花
淡麗塩つけ麺　1，386円
あっさりとした味わいの淡麗塩つけ麺です。
スープ割も用意しております。

【期間】12月1日（日）～31日（火）
【提供時間】午前11時～午後9時30分

●アルポルト　クラシコ
4種チーズのクレープ包み　ラニエリ風　880円
パルミジャーノチーズやモッツァレラチーズなど使用した旨味たっぷりのクリームをクレープで包み、香ばしく焼き上げました。熱々とろとろで寒い季節にぴったりです。

【期間】12月1日（日）～31日（火）
【提供時間】午前11時～午後9時
※午後5時以降サービス料10%

お食事の後は甘味処でゆったりとしたひと時を

●駿河屋　6階＝甘味処
フルーツ杏仁と G･T セット　1，925円　※温かい抹茶に変更できます。
いちごアイスと抹茶と限定抹茶の白玉が入っています。
季節にぴったりのメニュー。

【期間】12月1日（日）～27日（金）
【提供時間】午前11時～午後7時

お問い合せ　そごう横浜店　販売促進部　広報担当　花岡･朝香　電話：045（465）5837(直通)