

夏本番 涼の味覚メニュー。 夏のごちそう 8月ひんやりレストランメニュー

会期：開催中～2025年8月31日(日)

会場：そごう横浜店10階＝レストランフロア

8月も引き続き大暑。日々の暑さをのりきるために各レストランからひんやりメニューが勢ぞろい。レモンの爽やかな酸味とおろし豚しゃぶの相性がよい冷麺や、夏野菜がたっぷり入った夏の限定のメニューなど和食から洋食まで幅広くお選びいただけます。そごう横浜店のレストランで、涼の味覚をたっぷりとお堪能いただけます。

※本リリースの画像はイメージ、価格は税込みです。

ランチやディナーでひんやりグルメを食べよう。

バリエーション豊富な冷麺。

A 鬼おろし豚しゃぶの檸檬冷麺 1,650円

豚しゃぶに粗くおろした大根おろしがさっぱりと国産レモンのスライスをつぶしながらお召しあがりください。

B 青唐辛子と夏野菜のピリ辛冷麺 1,650円

素揚げした彩り野菜に青唐辛子のさわやかな辛さが後引く美味しさです。

C しそ香る2種類の梅冷麺 1,430円

大葉とゆかりの2種の紫蘇と連梅と刻み梅2種の梅が醸し出す酸味のハーモニーをご賞味ください。

D 肉味噌とキムチのジャージャー冷麺 1,320円

ガツンとパンチのある肉味噌たれにキリっとし冷やした面を絡めたジャージャー麺です。

A～D すべて10階レストラン＝韓国ごはんダイダイ

A



B



C



D



夏野菜をたっぷり使用したメニューや涼を感じる麺

E



F



E イー・イー・グラン／神奈川県産やまゆりポークサルシッチャと夏野菜のアーリオオーリオ 1,680円
旨みと豊かな風味が特長の神奈川県産ブランドポークを使用したハーブ香るサルシッチャと、茄子、ズッキーニ、パプリカのゲリルをオイルソースで仕上げました。

F 荒井屋／夏野菜の冷しゃぶ定食 1,980円

濃厚な旨味の和牛出汁でさっぱりと楽しめる定食をご用意しました。※平日ランチ限定

G



H



G 蛸べっさん／すだち冷かけうどん 1,320円

冷たいお出汁にすだちたっぷりでスッキリと暑い夏におすすめのおうどんです。

H 鯛塩そば灯花／冷やし鯛塩らぁ麺 980円

暑い季節にピッタリの冷やし鯛塩らぁ麺です。他にも冷やし鯛塩つけ麺、冷やし麻辣鯛塩らぁ麺もご用意しております。

夏に食欲そそるさっぱりとした味わいグルメ

I にき亭／夏期限定 フレンチうなぎコース 8,800円

浜名湖産の炙りうなぎとフォアグラのポワレを贅沢に一皿に。神奈川県産野菜のサラダ、スープ、デザートが付いた、期間限定の特別コースです。※別途10%サービス料あり

J 大和屋／納涼会席 14,300円

暑い夏に涼を感じていただければとご用意します。夏野菜・冷し鮎稻庭うどんを始め旬の食材でお楽しみください。※別途10%サービス料あり

K アルポルトクラシコ／余市トマトと水牛モッツアレラチーズ、生ハムの冷製カップリーニ 3,500円

北海道余市、丸谷農園より直送のこだわりのトマトをたっぷり味わう冷たいパスタ。クリーミーなモッツアレラチーズと生ハムの塩気と相性抜群のシェフ押し逸品です。

L ビストロ石川亭／冷製カップリーニツナとケッパーのトマトソース香味野菜添え 980円

冷製の極細パスタ。さっぱりとしたトマトソースで。



ほっと一息タイムや食後にも涼デザートを

M



N



M 駿河屋／駿河屋さんの白くまクン風かき氷 1,100円

練乳のかき氷にフルーツを盛り付けたメニュー。
ご提供時間：午前11時～午後7時

N 京はやしや／和もんぶらん氷 1,950円

※数量限定

ふわりと細かく削られた氷に特製抹茶シロップを掛け、栗のペーストに白餡と石臼挽きの抹茶を合わせた自家製もんぶらんクリームを絞ったお茶屋のぜいたくなかき氷。