

ジュシーでみずみずしいフルーツや夏野菜をたっぷり味わう 食で涼む夏。スイーツ&グルメ

会期:開催中～2025年8月31日(日)

会場:そごう横浜店地下2階＝食品売場・10階レストラン

各地で猛暑日を観測するこの時期に、食欲をわかす『旬のグルメ』をご紹介します。夏の果実をたっぷりを使用したケーキやジュレ、さっぱりとした味わいのレモンケーキなど、夏を彩るトピカルスイーツをはじめ、あっさり、さっぱりとしたサラダやカップデリ、つるっと冷たい冷やしラーメンなど、連日の暑さを乗り切るグルメが勢ぞろい。『暑さを忘れる夏の涼グルメ』をそごう横浜店で味わってみてはいかがでしょうか。

※本リリースの価格は税込み、画像はイメージです。※季節限定販売商品のため終了会期が異なります。ご容赦ください。

夏の果実スイーツでリフレッシュ(桃・メロン・レモン)

暑さを忘れる、ひとくちの幸せ。スイーツ



●アンテノール／桃とパンナコッタのヴェリーヌ
1個 735円

ミルク感豊かなパンナコッタに、爽やかな桃のジュレと、フレッシュな桃をのせて。つるんと涼やかな夏のデザートです。

※販売期間:8月18日(月)まで。



●ファウンドリー／桃と紅茶のタルト
直径15cm 3,996円

アールグレイとダーズリンで香り付けした紅茶生地に、みずみずしい桃をふんだんに飾り付けしました。

※販売期間:8月28日(木)までの予定。



●ユーハイム／レモンパイ
1個 1,728円

バター香る生地に甘酸っぱいレモンクリームと生クリームを重ねました。

※販売期間:9月中旬ごろまで。



●マーロウ ブラザーズ コーヒー／メロンパフェ(1個) 2,365円

マーロウ一番人気のプリンと爽やかな白ワインゼリー、みずみずしいメロンをたっぷり乗せた夏らしいパフェ。

※販売期間:8月中旬ごろまで。



●ラ・マーレ・ド・チャヤ／白桃のジュレ(1個) 590円

パニラムースと桃のジュレを合わせた夏におすすめのデザートです。

※販売期間9月14日(日)まで。



●ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー／瀬戸内レモンのモンブランタルト 1ピース 890円

しっとりとしたケーキタルトに爽やかな酸味とほのかな苦味の瀬戸内レモンコンポートを飾り、瀬戸内レモンクリームをモンブラン風に仕上げました。



夏野菜の惣菜・彩り鮮やかなさっぱり酢飯デリ

①



②



③



④



① SUSHI DERISEA／都(みやこ)1折980円
3種類のお寿司(ちらし、ロール、にぎり)を一度に楽しめるお弁当です。※販売期間8月12日(火)から

② なた万厨房／^{とうもろこし}玉蜀黍のスープ
1個 594円
シャキシャキしたとうもろこしの食感とまろやかで濃厚な味わいを楽しめる冷製スープ。

③ ヨンヤン／ズッキーニとシラスの青唐チヂミ
1パック 929円
ズッキーニとシラスが入った、食感が良く夏らしいピリ辛の夏季限定チヂミ。※販売期間:8月31日(日)まで。

④ いとはん／とうもろこし「恵味」の和さらだ
100g 594円
夏の味覚、とうもろこし「恵味」のやさしい甘さを楽しむさらだ。青ゆず香るマヨネーズソースで、さっぱりなのにコク深く。とうもろこしの魅力を引き出す一皿です。
※販売期間:7月24日(木)～9月3日(水)

レストランで涼を感じるグルメ 10階=レストランフロア

ひんやりグルメからピリ辛グルメまで勢ぞろい



●ホテルオークラ 中国料理 桃源／
海の幸冷麺 3,465円
帆立貝、えび、くらげ、かになど、海の幸を使った桃源夏の定番メニュー。
※「胡麻ダレ」または「醤油ダレ」から選べる
※ご提供時間[平日]午前11時～午後2時30分
[土・日・祝日]午前11時～午後3時
※ランチタイム限定／別途サービス料10%



●歌行燈 ぬべっさん／すだち冷かけうどん
1,320円
冷たいおだしにすだちたっぷりですっきりと、暑い夏におすすめのおうどん。



●鯛塩そば 灯花／
冷やし鯛塩らぁ麺 980円
暑い季節におすすめの冷やし鯛塩らぁ麺です。ほか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。
※ご提供時間:午前11時～午後9時30分



●ダイダイ／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。



●タニタカフェ／もち豚とレモンのフォー
1,485円
日本人に馴染みの深い和だしを使用。野菜を浸して食べるタニタカフェオリジナルフォーです。



●e.a.gran(イー・エー・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
うま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、パプリカのグリルをオイルソースで仕上げました。