コラボメニュ

# たっぷりきのこと豚ロース肉の

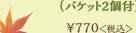
1F GOHANYA'GOHAN

旬のきのことさつまいも、豚ロース肉を特製 オイスターソースで仕上げました。土鍋炊き ごはんとともにお召し上がりください。

# オイスターソース炒め膳

平日¥1,300<税込>/土日祝¥1,450<税込>

#### たっぷり木の子のアヒージョ (バケット2個付)



各日限定 30食

きのこをふんだんに使った、まさに秋香るアヒージョです。

1F Mogu Mogu みなとみらい店

### 1F GGキッチン

きのこ、キノコ、茸!おいしさあふれる

バラエティ豊かなきのこメニューが勢揃い。

各店自慢のきのこメニューをご賞味ください。「



キノコドーサ(サラダ・ドリンク付) ¥1,700<税込>



キノコてんぷら(ドリンク付) ¥1,200<税込>

南インド料理では普段使用しないきのこを アレンジしたヘルシーメニュー。

#### 1F 横須賀·佐島港 佐島水産



いろいろきのこのかき揚げ

¥780<税込>

様々な旬のきのこが入ったサクサクのかき揚げ。 お塩とレモンできのこの旨みを味わってください。

#### **1F LEONE MARCIANO**



レジネッテ 様々なキノコ入り ラグーソース

お選びいただけます

様々なキノコ入り 国産鹿内のラグーソース

パッパルデッレ

¥2,200<税込>

幅の広い平打ちの自家製生パスタ"パッパルデッレ" に香り高い様々なキノコと国内の猟師から届く国内産 鹿肉ラグーソースを合わせました。

#### 1F mm THAI

たっぷりきのこのデミグラスソース

ハンバーグセット

¥1.320<税込>

秋の風味を感じられる一品。きのこをたっぷり

と使った濃厚デミグラスソースでハンバーグを

じっくり煮込み、深みのある味わいに仕上げました。



## 牛すじとキノコの ガパオ&トムヤムクンセット

¥1,480<税込>

じっくりスパイスと煮込んだ柔らかい牛すじを タイバジル、きのこと香ばしく炒めた、あつあつ のご飯にもビールにもぴったりなメニュー

#### 1F CRISP SALAD WORKS



# オータムチキンコブ

¥1,694<税込>

秋の味覚をたっぷり詰め込んだ季節限定 メニュー。カボチャの甘み、ミックスマッシュルーム の旨みにクランベリーメープルビネグレッドの さっぱり感が食欲をそそります。

#### 1F 珈琲処コメダ珈琲店



コメダグラタン

¥980<税込>

最後に上からふりかけた海苔がアクセントに。海老 とキノコとマカロニが入った秋らしいグラタンです。

#### 2F 味奈登庵



#### たっぷりきのこのみぞれそば

¥1,200<税込>

そばと相性抜群のきのこをふんだんに使用し、 みぞれそばに仕上げました。きのこの香りを 味わいながらお召し上がりください。

#### 2F みなとみらい de 焼肉 DOURAKU

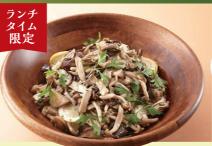


#### きのこバターホイル焼き

¥550<税込>

バターとしょうゆの香ばしさが、旬のきのこの 旨味をよりいっそう引き出します。秋の味覚きのこ をシンプルに美味しくお召し上がりください。

#### 2F ロティスリー・レイ



#### いろいろキノコのマリネ

¥1,200<税込>~ ※サラダビュッフェでのご提供

ランチタイムのサラダビュッフェに秋の味覚 きのこのマリネが登場。口の中で秋を感じる 味わい深い一品に仕上げました。

#### **2F RISTORANTE UMIRIA**

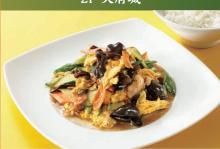


### 6種のキノコとポルチーニ茸の アーリオ・オーリオ

¥1,980<税込>(コース料金)

うまみたっぷりのポルチー二菅で丁寧にとった 濃厚な出汁と6種類のキノコの食感が楽しめる オリーブオイルベースのシンプルなパスタ。

#### 2F 天府城



#### 玉子とキクラゲの炒め (ライス付)

¥980<税込>

コリコリとした食感のきくらげと、ふわっと仕上げ た卵。ふたつの食感がやみつきになる中華風の おつまみです。ごはんとの相性も抜群です。

※店頭での表記が異なる場合もございます。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。 ※掲載価格は 2024 年 10 月時点での価格となります。価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※イベント・掲載内容につきましては、予告なく変更となる場合がございます。 ※掲載内容の詳細につきましては、各店舗へお問い合わせください。

# **商気に入りのメーューに** 投票してお店を応援しょう! **きのこメニューコンテスト** みなさんの投票で最優秀メニューが決まります。ご参加をお願いいたします。







