

暑い日も
しっかり
食べて

元気を
たっぷり
チャージ

MORE'S
CITY

SUN SUN SUMMER Gourmet

サンサンサマーグルメ

豚キムチチャーハン 1,180円
キムチが入ったピリ辛チャーハンです。
8F 紅虎餃子房 (中国家常菜)



蒸し鶏といんげんの塩レモン
～レモンを添えて～ 1,300円
蒸し鶏といんげんを塩レモンソースと絶妙なアツかきで
きっぱりとお召し上がりいただけるパスタです。
2F カフェコムサ (カフェ&スイーツ)



オリジナルハンバーグとアジア屋台プロシエット
Rセット 3,380円 鶏串はみせ鶏の熟成むね肉をアジアテイストな
特製マリネ液に漬け込み炭火で香ばしく仕上げました。
9F ハングリータイガー (ハンバーグ・ステーキ)



冷やしつけ麺 1,000円
和風だしにつけダレに冷やした麺類をつけてさっぱり、
お召し上がり下さい。(正油、ゴマだれ、辛だれ)
8F 久留米らーめん 鎌倉 (ラーメン)



フカヒレ入りトマトの酸辣湯麺 1,650円
酸辣と旨味の効いたトマト入り酸辣湯麺(ウチラーヤン)です。
8F 雲園 (中国料理)



夏野菜と黒豚の冷しゃぶサラダとクラフトビール!!
1,500円 グビッと夏のりを楽しめますよ。
8F つまじ桶むら 旬泉坊 (日本料理・しゃぶしゃぶ)



山菜おろしのとろろそば 1,078円
とろろとおそばがよく合います。
8F ご飯ととろろ とうもろこし (和食)



餃甲いかと海老 大葉の冷製いかすみパスタ 1,639円
トマトベースのいかすみソースとシーフードの旨み抜群、爽やかなレモン
の香りが食欲をそそる限定冷製パスタです。
8F 鎌倉パスタ (和風パスタ)



季節の野菜カレー 1,090円から(ランチタイム890円から)
カボチャ、ズッキーニ、オクラなどを使用した夏野菜カレーです。
8F CORE CURRY (インドレストラン)



ゼスプリキウイのワッフル(紅茶付き) 1,680円
カリッと焼き上げたワッフルに2種のキウイを合わせて。
※各日数量限定のため早くから予約が完了となります。
8F アフタヌーンティーティールーム (ティールーム)



ハニレモネードソーダ/ハニレコーヒレモネード 各726円
エチオピア産の水出しコーヒーと合わせた、メルカードの夏の定番
オリジナルレモネードです。今年はソーダ割りも誕生!
8F UCCカフェメルカード (コーヒー・喫茶)



フルーツかき氷のパフェ 980円
パリパリに揚げたクレープ生地の上に凍ったフルーツをかき氷のように
敷き、パフェ風に仕上げました。
8F kawara CAFE & DINING (カフェ&ダイニング)



冷たい焼き(ふわふわカスタード・小倉) 各230円
ひんやりふわわりホットたっぷり!お持ち帰り可能な商品です。
1F 横浜くりこ庵 (たい焼き)



ザ・クラッシュソーダ
白桃&レモネード・メロン&ブルー 各620円
暑い夏にぴったりな冷たくてしゃりしゃり食感のかき氷ドリンク!!
1F サーティワンアイスクリーム (アイスクリーム)



エビと丸ごとトマトのペロンチーノ 1,500円
特製コンソメに漬け込んだトマトを丸ごと
のせました。
9F カプリチョーザ (イタリアンレストラン)



トマトとオリーブのタルティーヌ 453円
バケットにガーリックオイル、トマトソース、オリーブ、
チーズをのせて焼き上げた、ビールと合う一品です!
8F サンジェルマン (ベーカリー・カフェ)



鶏と野菜の黒酢あん定食 980円
彩りあざやかな野菜と鶏の竜田揚げを大戸屋特製の
黒酢あんで。
8F 大戸屋ごはん処 (和定食)



平日ランチ90分間食べ放題 1,920円
自分で揚げられる新しいビュッフェスタイル。
串揚げ以外も充実しています!
8F 串家物語 (串揚げビュッフェ)

屋上BBQ OPEN

事前予約制
9.23 (月・祝)まで

機材は手ぶら、食材持ち込みOK!

デジキュー
BBQ TERRACE

お問い合わせ / 080-4008-8091 (営業時間内)