

ジョイナスで美味しい秋の味覚をみんなで楽しもう！
「みんなでカンパイ！ビールで美味しい秋味祭」を開催！！
9月19日（木）～11月4日（月）まで

相鉄グループの(株)相鉄ビルマネジメント(本社・横浜市西区、社長・森村幹夫)が運営するジョイナスでは、グルメエリア「JOINUS DINING」を含むレストラン店舗にて、「みんなでカンパイ！ビールで美味しい秋味祭」を2019年9月19日(木)から11月4日(月)まで開催いたします。



秋味祭 メインビジュアル

丸の内の手打ちそば屋が手掛ける、そばや天ぷら、お食事を楽しめるカジュアルな新業態の「そばと天ぷら 石楽」からは、脂ののった旬のサンマを使った『サンマの竜田揚げ』が食欲をそそります。さらに、お食事からおつまみまで多彩な料理＆なんといっても“ビヤホールの生！”が自慢の「銀座ライオン」からは、旬の秋野菜にたっぷりのチーズを乗せた『3種のオリジナルウィンナーと秋野菜のチーズ焼き』など、ビールが美味しい秋のグルメが盛りだくさん！また、三浦金田湾から毎朝直送の旬の朝どれ魚介類を味わえる三浦網元直営の回転寿司店、「魚敬」の『旬のサンマの刺身+生ビール』のセットは脂ののったサンマのお刺身をビール片手に楽しめます。秋の味覚が盛りだくさんなジョイナスで、あなたの食欲を満足させてみませんか。夏が終わり、過ごしやすい秋の日々、秋の味覚を楽しみながら、美味しいビールを堪能いただけます。ぜひ、この機会にジョイナスへお越しください。

<南青山野菜基地>



熟成きのこゲリルのカレー
¥1,060
特製ルーに、時間をかけてじっくりと育てた大きなきのこのカレー。
B1 [JOINUS DINING](#)

<日比谷松本楼>



BBQ[バーベキュー]プレート+
生ビール 2杯セット
¥3,618
牛タン、ソーセージ、玉葱、ピーマン、きのこ、有頭エビをバーベキュースタイルで！みんなでシェアするのにぴったり。※17時よりご提供
B1 [JOINUS DINING](#)

<アンドダブルレインボー>



ガーリックシュリンプ
¥880
ハワイの定番！香ばしいガーリックの香りが食欲をそそります。
B1 [JOINUS DINING](#)

<マンゴツリーキッチン>



秋茄子とキノコの鶏ガバオ
¥907
定番メニュー鶏のガバオライスに旬のきのこ秋茄子をプラス。
B1 [JOINUS DINING](#)

<銀座ライオン>



3種のオリジナルウィンナーと秋野菜のチーズ焼き
¥1,480
オリジナルウィンナーと、ゴロゴロ秋野菜にトマトソース、チーズをたっぷり乗せたオープン焼き。
B2 [JOINUS DINING](#)

<オーストリア ウーヴァ・ラーラ>



色々なキノコのピッツア
¥1,670
季節のキノコをふんだんに使い、トリュフ風味のキノコソースで仕上げた贅沢な一皿。
B2 [JOINUS DINING](#)

<そばと天ぷら 石楽>



サンマの竜田揚げ
¥630
だし醤油に漬け込んだ旬のさんまをシンプルな竜田揚げに。
B2 [JOINUS DINING](#)

<オーピカ モッツアレラバー>



カチョカヴァッロソテープレスカ
¥1,600
カチョカヴァッロとはモッツアレラと同じ製法のチーズを熟成させたもの。表面をカリカリにソテーしてマッシュポテトと一緒に。
B2 [JOINUS DINING](#)

<魚敬>



旬のサンマの刺身+生ビール[中ジョッキ]
¥1,100
脂がのった旬のサンマのお刺身と生ビール中ジョッキをセットで。
※10月31日まで
B2 [JOINUS DINING](#)

【参加店舗・メニュー 一覧】

店名	フロア	商品名	税込価格	商品情報
1 魚歌	JOINUS DINING B2	旬のサンマの刺身 + 生ビール(中ジョッキ)	¥1,100	脂ののった旬のサンマのお刺身と生ビール中ジョッキをセット。 ※10月31日まで
2 オーピカ モッツアレラバー	JOINUS DINING B2	カチョカヴァッロソテーレスカ	¥1,600	カチョカヴァッロとは、モッツアレラと同じ製法のチーズを熟成させたもの。表面をカリカリにソテーしてマッシュポテトと一緒に。
3 オステリア ウーヴァ・ラーラ	JOINUS DINING B2	色々なキノコのピッツァ	¥1,670	季節のキノコをふんだんに使い、トリュフ風味のキノコソースで仕上げた贅沢な一皿。
4 銀座ライオン	JOINUS DINING B2	3種のオリジナルウィンナーと秋野菜のチーズ焼き	¥1,480	オリジナルウィンナーとゴロゴロ秋野菜にトマトソース、チーズをたっぷり乗せたオープン焼き。
5 そばと天ぷら 石楽	JOINUS DINING B2	サンマの電田揚げ	¥630	だし醤油に漬け込んだ旬のさんまをシンプルな電田揚げに。
6 大龍	JOINUS DINING B2	寄り道セット	¥980	ホルモンから揚げ・メンマ・ザーサイ+好きなお飲み物(紹興酒除く)1杯のおトクなセット。※15~18時限定
7 タンメンワールド横濱一品香	JOINUS DINING B2	キノコうまにソバ	¥870	秋の定番メニュー。秋の具材が豊富に入ったしょうゆ系あんかけ麺。
8 築地すしくら	JOINUS DINING B2	サーモンハラス	¥604	脂ののったサーモンを串焼きに。塩味とビールが相性抜群です。
9 いらか	JOINUS DINING B2	吹き寄せ	¥1,200	きぬかつぎ、銀杏唐あげ、湯葉刺身、さんま甘露煮、お浸しの籠盛りと秋の味覚を華やかな盛り付けで楽しめます。
10 とんかつ和幸	JOINUS DINING B2	特コースかつ御飯	¥1,482	コースの中でも脂身が豊富な肩ロースに近い部分を厚切りにしたボリュームのあるとんかつ。
11 アンドダブルレインボー	JOINUS DINING B1	ガーリックシュリンプ	¥880	ハワイの定番！香ばしいガーリックの香りが食欲をそそります。
12 東京北浜	JOINUS DINING B1	松たけフライと生ビール(中ジョッキ)セット	¥1,800	旬の味、香り高い松茸をフライにしました。冷えたビールとご一緒に。
13 東京純豆腐	JOINUS DINING B1	鮭と舞茸の秋味スンドゥブ	ランチ ¥1,350 ディナー ¥1,590	秋の食欲をそそる鮭に舞茸、茄子と贅沢なスンドゥブです。
14 日比谷松本楼	JOINUS DINING B1	B B Q (バーベキュー) プレート+生ビール2杯セット	¥3,618	牛タン、ソーセージ、玉葱、ピーマン、きのこ、有頭エビ、ホタテをバーベキュースタイルで！みんなでシェアするのにぴったり。 ※17時よりご提供。
15 マンゴツリーキッチン	JOINUS DINING B1	秋茄子とキノコの鶏ガバオ	¥907	定番メニュー鶏のガバオライスに旬のきのここと秋茄子をプラス。
16 三崎市場	JOINUS DINING B1	ちよい飲みセット	¥900	まぐろのぶつ、鮭とイクラの醤油漬、ビールがセットに。
17 南青山野菜基地	JOINUS DINING B1	熟成きのこグリルのカレー	¥1,060	特製ルーに、時間をかけてじっくりと育てた大きなきのこをのせたカレー。
18 町村農場 ザ・ミルク	(FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA) B1	町村農場チーズクリームスパゲティ	¥880	濃厚なゴーダチーズと生クリームをたっぷり使い、さらにマスカルポーネチーズをトッピング！
19 リンガーハット ヨコハマ プレミアム	(FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA) B1	ギョウザ定食(15個入り)	¥590	米粉を使った薄皮ギョウザが15個入りに、スープとご飯(大盛り無料)がセットになっておトク！
20 ビアホール だん家	(FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA) B1	だん家ソーセージ(クラカウワー)	¥990	ボリューム満点ドイツ産ソーセージ。種類豊富な世界のビールと一緒に楽しみください。
21 スポンティーニ	(FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA) B1	ポルチーニ茸と栗茸のPIZZA	¥810	秋に旬を迎えるきのこの王様、イタリア産ポルチーニ茸と香り高い栗茸のスパイスを効かせたオイル漬けは、濃厚モッツアレラチーズと相性抜群です。
22 スシローコノミ	(FOOD&TIME ISETAN YOKOHAMA) B1	並8生ビールセット	¥1,000	通常並盛8貫(560円)と生ビール(500円)→1060円がこの期間限定で1000円に。

※価格はすべて税抜価格です。商品情報は変更になる場合がございます。