

2416 MARKET コラボメニューについて

メニュー名

やまゆり牛ローストのビスマルク

販売店舗

800° DEGREES ARTISAN PIZZERIA

(NEWoMan 横浜 6階)

※17時からの提供です

かながわブランド登録品

やまゆり牛

特徴

「やまゆり牛」のローストと旬の食材を散りばめた贅沢ビスマルクです。

「やまゆり牛」は、「和牛のように上質な牛肉をお手軽に」をコンセプトに、黒毛和牛（父）とホルスタイン種（母）から生まれた交雑種です。

赤身はお肉としての風味も良好で、脂質も共に美味しくやわらかな肉質が特徴です。

価格

4,200 円（税込み）



メニュー名

湘南しらすと椎茸のアヒージョ

販売店舗

800° DEGREES CRAFT BREW STAND

(NEWoMan 横浜 6階)

※15時からの提供です

かながわブランド登録品

湘南しらす

特徴

「湘南しらす」の旨みを、椎茸の香りとともにオリーブオイルに閉じ込めた贅沢なアヒージョです。

「湘南しらす」は、相模湾で獲れた新鮮なしらすを釜揚げしています。白銀色に輝く身から潮の香りと上品な甘みが漂い、ふんわりとした食感と豊かな旨味が口いっぱいに広がります。

価格

1,180 円（税込み）



メニュー名

湘南ゴールドレモネード

販売店舗

2416MARKET PASTA& (NEWoMan 横浜 6階)

かながわブランド登録品

湘南ゴールド

特徴

かながわ生まれの柑橘「湘南ゴールド」の華やかな香りとやさしい甘みを楽しむ特製レモネードです。

「湘南ゴールド」は、黄金柑と今村温州を掛け合わせた神奈川県オリジナルの柑橘です。旬（3月～4月上旬）が短いことから、「幻の新感覚オレンジ」とも言われています。

価格

650 円（税込み）



メニュー名

モンブランクレープ

販売店舗

.17Café (NEWoMan 横浜 6階)

かながわブランド登録品

さがみっこ

※期間中スイーツクレープ全般生地に

さがみっこを使用します

特徴

相模原の平飼いブランド有精卵「さがみっこ」、小麦粉、牛乳を使用して丁寧に焼き上げたクレープに、濃厚なモンブランクリームをたっぷり乗せています。

さがみっこは、平飼いの環境でのびのびと育った鶏が産む有精卵です。しっかりとしたコクと甘み、鮮やかな黄身が特徴で、料理やスイーツをいっそう豊かに引き立てます。

価格

1,300 円（税込み）

