

キッチンカー出店情報と主なメニュー

※日付は出店予定日

※☆はイベント特別メニュー

※画像はすべてイメージ

※メニュー等は都合により変更となる場合があります

◆ モンレーヴ（ソイミート料理） 3/20、21、22、28、29、4/5、11、12、18、19

「カラダと地球にやさしい」をコンセプトに、大豆ミートとたくさんの野菜を使ったメニューが人気。お子さまから大人まで楽しめるソイミート料理です。

ソイガパオライス、ソイタコライス、ソイキーマカレー、スパークリングレモネード、ホットココア など



ホットココア

（桜のかたちのマシュマロと花びらをイメージしたトッピングがきれいな、春を感じさせるココアです。）

◆ Churros BONITA（チュロス） 3/20、28、29、4/4、5、11、12、18、19

国産米粉を使用し、米油で揚げたグルテンフリーのチュロスがメイン。オリジナルレシピのチュロスはヘルシーで、サクッとモチモチな食感です。

☆イースターアイス、チュロス各種、アイス&チュロス、フライドポテト、ソフトドリンク など



☆イースターアイス

（揚げたての米粉チュロスに、バニラアイス、イースターエッグのチョコボールをトッピング。
甘じょっぱさがクセになる春期間限定メニューです。）

◆ EAT UP MANIA (チキン料理) 3/22、28、4/4、5、11、12、18、19

オリジナルスパイスに一晩漬け込み、ジューシーに焼き上げたグリルチキンをベースにしたメニューを提供しています。

☆チリチーズフランクフルト、チキンオーバーライス、チーズオーバーライス、チキンステーキ、フライドポテト、フランクフルト など



チーズオーバーライス



チキンステーキ

◆ H&H (ハワイアンフード) 3/20、22、29、4/4、5、11、12

ハワイの伝統料理専門店です。人気のガーリックシュリンプや家庭料理メニューのハワイアンポークライス、ハワイ料理アレンジのタコライスやチーズステーキホットサンドなどをご用意しています。

☆タヒチアンカレー、ガーリックシュリンプ、ハワイアンステーキ、ハワイアンポークライス、チーズステーキサンド、ハワイアングリルドチーズサンド など



☆タヒチアンカレー

(マンゴーをたっぷり使ったマイルドなクセになるカレーです。
お子さまや辛いのが苦手な方でも美味しく召し上がれます。)

◆ カフェソニリッサ（クレープ） 3/20、22、28、29、4/11、19

クレープ専門キッチンカー。人気のチョコバナナクリームをはじめ、限定どうぶつクレープをご用意してお待ちしています。

☆オカピのおしりクレープ、チョコバナナクリーム、コーヒークレープ など

☆オカピのおしりクレープ
(クレープ生地がオカピのおしりの
模様になっています。)



◆ 丘の上のお弁当屋さん（洋食ランチ） 3/20、21、22、28、4/5、11

手作りにこだわった家庭料理のお店です。看板メニューは、卵をたっぷり使ったふわふわオムライスに当店自慢の幸せハンバーグをのせた「オムバーグ Bowl」です。

☆春キャベツのオムバーグ Bowl(和風おろしソース)、オムバーグ Bowl(トマトソース or デミグラスソース)、照りたまチキン Bowl、キンパ など



☆春キャベツのオムバーグ Bowl
(和風おろしソース)



オムバーグ Bowl
(デミグラスソース)

◆ とんすけ（たい焼き） 3/22、28、4/4、5、12、18

オリジナルのかわいい猫型たい焼きは、十勝産 100%の小豆使用のつぶあんが一番人気。その他にも、さまざまな味の創作たい焼きをご用意しています。

とんすけのわらび餅アイス、ねこ型たい焼き各種、わらび餅ドリンク など



きな粉わらびアイス
 (バニラアイスとわらび餅に黒蜜きな粉
 のコラボが美味しい和スイーツ。)



春のおとくハッピーセット
 (ねこ型たい焼きと
 ドリンクのセットです。)



わらび餅ラテ
 (生わらび餅を使った
 新感覚の和ラテです。)

◆ Kitchen293 (石窯ピザ) 3/20, 21, 4/4, 5, 18

500℃の石窯で一気に焼き上げる本格ナポリピッツァと
 カルツォーネをご提供。横浜小麦と横浜野菜を使用した、
 手ごね生地のもちふわな焼きたてピッツァをお楽しみく
 ださい。

ナポリピッツァ各種、カルツォーネ、ピザドッグ、
 ノンアルコールビール ピツラモレッティゼロ など



ピザドッグ

◆ VIVA Kitchen (パスタ) 3/20, 21, 4/11, 18, 19

神奈川県産食材にこだわった“もちもち”生パスタのキッ
 ンカーです。

神奈川県産黒毛和牛のゴロゴロボロネーゼ、
 他パスタ各種 など



神奈川県産黒毛和牛の
 ゴロゴロボロネーゼ

◆ アジアン・ゴーヤング・リダ (インドネシア料理) 3/28、29、4/4、19

本場インドネシアの屋台で人気のメニュー。スパイスからすべてホームメイドでお作りしています。

☆ナシゴレンとミーゴレンの-half&-half、ナシゴレン、ミーゴレン、インドネシア BBQ チキン、インドネシアの焼き鳥串、揚げバナナ など



◆ Rokks (ハンバーガー) 3/21、29、4/12、19

三浦半島で水揚げされた地魚を使用した、フィッシュバーガーとフィッシュ&チップス専門のキッチンカー。時には釣った魚での特別メニューやオリジナルのスイーツ、地産地消の季節限定メニューなどもあります。

フィッシュバーガー、フィッシュ&チップス、かき氷、チュロス など



フィッシュバーガー



フィッシュ&チップス

◆ Tokuzou kitchen (ポテト・から揚げ) 3/22、29、4/12、19

イベントに合わせて様々なメニューを提供します。

極太タンミョン春雨(麻婆、担々、チゲ、豚骨)、鶏のから揚げ、フランクフルト、ポテトフライ、かき氷、生ビール など



極太タンミョン春雨

◆ コマデリ（塩ブタ料理） 4/4、12、18

横浜市内産の野菜やお米などを食材とした地産地消メニューは、おいしさとヘルシーさが人気です。

☆塩ブタアニマルボックス、塩ブタボックス、コマロココカレー、塩ブタ添えコマロココカレー、塩ブタ焼きそば など



☆塩ブタアニマルボックス



塩ブタボックス



塩ブタ添えコマロココカレー

◆ ウー・カバーヌ（アメリカンフード） 3/20、21、28

キューバサンドやチキンオーバーライスなど、ポリューミーでスパイスが効いたワクワクするようなアメリカンフードを中心に販売。食材は極力、地元横浜のものを使用しています。

クバーノ(キューバサンド)、プルドポーク丼、チキンオーバーライス など



クバーノ(キューバサンド)



チキンオーバーライス



プルドポーク丼

◆ 農家さんのケトルコーン（ポップコーン） 4/4、11、18

日本で 1 台しかない鑄鉄釜で作る無添加ポップコーン菓子が“ケトルコーン”です。目の前で手作りする「一度食べたら止まらない味」をできたてで提供。オーガニック、無添加のこだわった原材料だけを使用しています。

ケトルコーン(オリジナル、いちご味、ピーナッツバター味)など



◆ ハルニレ（スコーン・マフィン） 3/21、22

国産の小麦、バター、キビ糖、平飼い鶏の卵などオーガニックな食材にこだわり、一つずつその日のために手作りしています。

☆くまちゃんマフィン、はるにれマフィン、さくらマフィン、黒糖くるみスコーン、ココナッツスコーン など



☆くまちゃんマフィン
(無添加ココアとくるみのマフィンです。)