

カウンターで"美食"を愉しむ新コンセプトゾーン「おいしいカウンター」が登場 和食、中華、スパニッシュ、ラーメンなどグルメを唸らせる11店舗が集結 横浜駅西口のランドマーク「横浜モアーズ」 9階レストランフロアが4月25日(木)グランドオープン

株式会社横浜岡田屋（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役社長：岡田 伸浩）は、商業施設「横浜モアーズ」の9階に、新たな飲食店11店舗を揃えたレストランフロアを、4月25日(木)にグランドオープンいたします。11店舗のうち2店舗が新業態、7店舗が神奈川初出店となります。



■ 9階レストランフロアに注目の11店舗が集結！新グルメスポットとしてリニューアル

この度、9階レストランフロアを15年ぶりに大幅リニューアルします。食にこだわるグルメたちや上質なものを知るオトナが集い愉しむ新たなグルメスポットとして、和洋中さまざまなジャンルの飲食店が11店舗オープンします。そのうち7店舗が神奈川初出店となります。神奈川初出店として、東京スカイツリーや新丸ビルなどにも店を構える鉄板焼レストラン「鉄板焼 天」をはじめ、季節の蕎麦を店で挽き、熟練の職人が手打ちするそば・天ぷら「石臼挽き二八そば そばしき 紀尾井町」、安全・安心の生牡蠣を提供する「8TH SEA OYSTER Bar」などが出店します。新業態としては、ミシュランスターシェフとプロの点心師がタッグを組んだ創作中華料理「サワダ茶楼」が登場。また、油を一切使わない健康的な蒸し料理や和食・炭火焼きの「横浜 権之介」も全面リニューアルします。

■ カウンターがメインの「おいしいカウンター」ゾーンが登場

今回のリニューアルではフロアの中央に、お一人様でも気軽にご利用いただける6店舗を集約した「おいしいカウンター」ゾーンを構えます。カウンターをメインとした店舗で構成されており、スペインバル・パエリア「EX yokohama」、牛たん専門店「味の牛たん 喜助」、炭火焼き鳥・ワイン「やきとり 荒木山」、匠の丼「天麩良&刺身 天刺」、匠ラーメン「横浜 らぁ麺 めだか堂」、和牛ひつまぶし・おでん「和牛とおでん 三芳亭」が出店。レストランフロア全体で、“美食家が集う場所”を目指します。

「横浜モアーズ」は、神奈川県の表玄関・横浜駅西口のランドマークとして、40年以上皆様に愛されてきました。これからも、食はもちろん上質なライフスタイルの提案で、大人が安心して集えるショッピングセンターであり続け、活気あるまちづくりに貢献してまいります。

同日オープン！「モアーズ BBQビアガーデン」

毎年大好評の横浜モアーズ屋上のビアガーデンが、2024年4月25日にリニューアルしてオープンいたします。「BEACH & CITY POP」をテーマに70～80年代のシティポップを彷彿とさせる都会的で心地よい空間で、テーブルを囲んで焼き上げるBBQと、お酒に合う彩り豊かなデリビュッフェをスタンバイした都市型BBQビアガーデンです。VIP席も設け、都会の喧騒と共に懐かしくも新しいシティでポップなビアガーデンを夏季限定で楽しめます。

<https://yokohama-mores-bbqbeergarden.jp/>

レストラン紹介

【新業態】創作中華料理「サワダ茶楼」



サワダブランドの新たなレストラン

ミシュランスターシェフ澤田州平とプロの点心師がタッグを組み、広東料理と点心による「サワダ流 美味しい」を軸に、看板メニュー「クリスピーチキン」をはじめとした今までにない新しい中華料理をご提供いたします。

【オープン記念特典！】

なくなり次第終了
「サワダ茶楼」のInstagramフォロワーのお客様に、ミシュランスターシェフ澤田州平監修「サワダ ショコラ6個入り」プレゼント！

【神奈川初出店】鉄板焼レストラン「鉄板焼 天」



エンターテインメント鉄板焼きが神奈川初出店

厳選された国産牛やあわびなどの高級食材を贅沢に鉄板焼で！選りすぐりの国産牛、きめ細やかなサシの入ったサーロインはとろける舌触り。最高の食材、ソムリエが厳選したワイン、空間とサービスで、お客様をおもてなしいたします。

【神奈川初出店】そば・天ぷら「石臼挽き二八そば そばしき 紀尾井町」



大人が楽しむ蕎麦と酒

その時期一番良い状態の蕎麦の実を契約農家から取り寄せ、お店の石臼でじっくりと挽きます。毎日職人が店内で仕込む絶妙なバランスの汁が、蕎麦の風味を引き立てます。旬の肴で一杯やりながら、大人のそば屋酒をお楽しみいただけます。

【オープン記念特典！】

5月15日(水)まで
そばの大盛り無料サービス。

【神奈川初出店】オイスターバー「8TH SEA OYSTER Bar」



エイシーオイスターブランドの 神奈川初店舗

シンプルでモダンヨーロッパなデザインの店内で、食欲そそるオイスター料理をバリエーション豊かに提供。「安全、安心、美味しい」生牡蠣と数々の牡蠣・魚介の逸品料理をワインやビールなどと共に楽しみいただけます。

【オープン記念特典！】

5月31日(金)まで
・生牡蠣6ピースプレート、8ピースプレート半額(6P 1,991円、8P 2,618円)
・生牡蠣プレート×ボトルセット特別価格(6P+ボトルワイン 5,280円、8P+ボトルワイン 5,830円)

※価格は税込です。
※写真はイメージです。

【全面リニューアル】和食・炭火焼きと蒸し料理「横浜 権之介」



「囲み料理」を和のプライベート空間で堪能油を一切使わない健康的な蒸し料理、備長炭で焼き上げる炭火焼き、鮮度が自慢のお刺身がおすすめの和食ダイニングです。BOX席、個室、カウンターなど様々なタイプのお席をシチュエーションに合わせてご利用いただけます。

【オープン記念特典！】

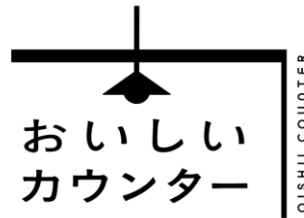
なくなり次第終了

芋焼酎「ISAINA」ボトル(900ml)プレゼント

※16時以降入店のお客様

※先着100名様限定

「おいしいカウンター」店舗紹介



カウンターをメインとした、お一人様でも気軽にご利用いただける「おいしいカウンター」がフロア中心に登場します。食にこだわった6店舗を集約したコンセプトゾーンで、美味しいもの好きな大人が集うコミュニティとなることを目指していきます。

【新業態】

匠の丼「天麩良&刺身 天刺」



天丼と海鮮丼を融合した、夢のようなどんぶり「天刺」を提供。サクサクの天麩良が香ばしく、新鮮な海の幸が潤いを感じさせます。この一杯で日本の天麩良と海鮮の幸せな共演をお楽しみいただけます。

【オープン記念特典！】

4月25日(木)、26日(金)限定

『天刺丼』通常1,210円→1,000円

※限定50食(ランチタイムのみ11:00~16:00)

【4月30日(火)まで】

瓶ビール(サッポロ赤星)

グランドオープン特別価格390円※ディナータイムのみ

【神奈川初出店】

和牛ひつまぶし・おでん「和牛とおでん 三芳亭」



見た目も贅沢な和牛ひつまぶしと心温まるおでんが楽しめるお店。新鮮な和牛を使用したひつまぶしは、口に広がる肉の旨味が絶品です。こだわりの出汁で煮込んだおでんはどこかホッとする味わいを感じさせます。

【オープン記念特典！】

5月15日(水)まで

おでん1品サービス(種類は店舗おまかせ)

※価格は税込です。
※写真はイメージです。

【神奈川初出店】
炭火焼き鳥・ワイン「やきとり 荒木山」



渋谷エリアのグルメスポット「神泉」発の炭火焼き鳥店。ミネラル豊富な地下天然水と大自然に囲まれた鳥取県大山の好環境で飼育された大山鶏は、良質な脂とまろやかなコクが魅力。荒木山では熟練の職人が一串一串、丹精込めて炭火焼きでご提供いたします。

【オープン記念特典！】
5月1日(水)まで
1ドリンク サービス
※1,000円以下のメニュー限定

【神奈川初出店】
スペインバル・パエリア「EX yokohama」



FOOD×ART×MUSICをテーマに西麻布、丸の内で開催中のモダンスペインレストラン"EX エクス"のリブランディング業態。オマール海老や渡り蟹、魚のアラ、鶏などを贅沢に使ったこだわりのパエリアは魚介の旨味を凝縮させてご提供いたします。

【オープン記念特典！】
4月25日(木)、26日(金)限定
乾杯スパークリング サービス
※ディナータイム(16時以降)のみ

【神奈川初出店】
匠ラーメン「横浜 らぁ麺 めだか堂」



素材を厳選した清湯系醤油ラーメンのパイオニア的存在支那そばや代表「佐野しおり氏」プロデュース。化学調味料を一切使用せず、熟成したスープ、発酵の残った生の醤油ともろみを使用したこだわりの返し、しなやかでコシがあるストレート麺、この3つが絶妙なバランスで交わることで飽きのこないまた食べたいくなる絶品のラーメンに。

【オープン記念特典！】
4月25日(木)～5月1日(水)
お食事ご注文の方に、プチ和菓子プレゼント。
※なくなり次第終了

【横浜駅初出店】
牛たん専門店「味の牛たん 喜助」



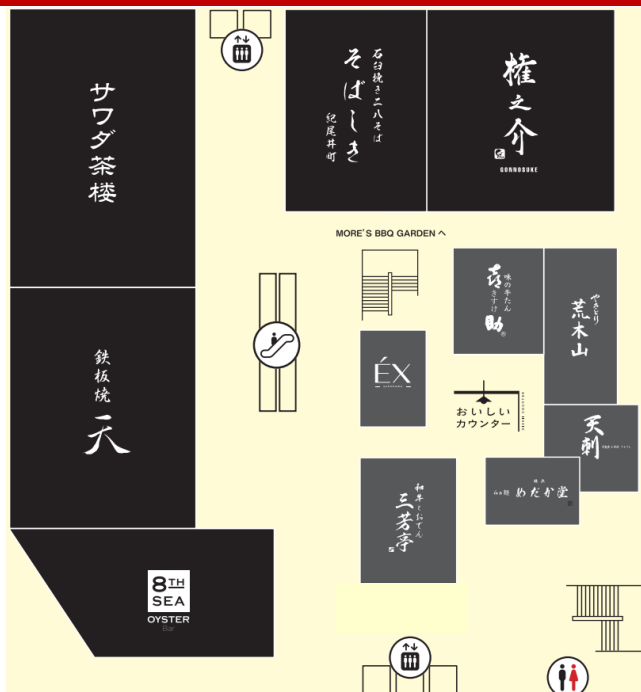
昭和50年創業「仙台北流」を受け継ぐ牛たん専門店。余計な加工は一切せず、一枚一枚丁寧に作り上げるのが喜助の牛たん。旨味を引き出した牛たんを熟練した職人が炭火で一気に焼き上げ、外はサクッと中はジューシーな味わいを堪能いただけます。

【オープン記念特典！】
4月25日(木)、26日(金)限定
牛たん焼定食しお味3枚6切 通常価格2,178円のところ、特別価格1,100円で提供。
※25日、26日、それぞれ先着100名様
※店舗モバイルオーダーでのご注文に限ります

店舗一覧

店名	業態名	電話番号	営業時間
サワダ茶楼	【新業態】 創作中華料理	045-577-0753	11:00~23:00 (LO.22:00)
鉄板焼 天	【神奈川初出店】 鉄板焼レストラン	045-548-9510	11:00~15:30 (LO.14:30) 17:00~23:00 (LO.21:30)
石臼挽き二八そば そばしき 紀尾井町	【神奈川初出店】 そば・天ぷら	045-620-6767	11:00~23:00 (LO.22:00)
8TH SEA OYSTER Bar	【神奈川初出店】 オイスターバー	045-548-9775	11:00~23:00 (LO.22:00)
横浜 権之介	【全面リニューアル】 和食・炭火焼きと蒸し料理	045-314-5601	11:00~23:00 (LO.22:30)
天麩良&刺身 天刺	【新業態】 匠の丼	045-620-8953	11:00~23:00 (LO.22:00)
和牛とおでん 三芳亭	【神奈川初出店】 和牛ひつまぶし・おでん	045-620-6633	11:00~23:00 (LO.22:00)
やきとり 荒木山	【神奈川初出店】 炭火焼き鳥・ワイン	045-595-9748	11:00~23:00 (LO.22:00)
EX yokohama	【神奈川初出店】 スペインバル・パエリア	045-577-9399	11:00~23:00 (LO.22:00)
横浜 らぁ麺 めだか堂	【神奈川初出店】 匠ラーメン	070-1211-4445	11:00~23:00 (LO.22:00)
味の牛たん 喜助	【横浜駅初出店】 牛たん専門店	045-577-4129	11:00~23:00 (LO.22:00)

フロアマップ



「横浜モアーズ」について

ショッピングセンター「MORE'S」（モアーズ）は、神奈川県を表玄関「横浜」、活気あふれる「川崎」、海の手「横須賀」、そして東京都に隣接するベッドタウン「相模大野」の4つの土地で立地や地域特性に合わせて店ごとに異なるコンセプトを掲げて展開しています。横浜モアーズは、モアーズの2号店として、1982年に横浜駅西口にオープンしました。



施設名 : 横浜モアーズ
所在地 : 神奈川県横浜市西区南幸1-3-1
建物規模 : 地下3階～地上9階、塔屋3階
店舗数 : 約40店舗
開業年 : 1982年
URL : <https://yokohama-mores.jp/>

株式会社横浜岡田屋について



横浜岡田屋

YOKOHAMA OKADAYA CO.,LTD.

1890年に川崎で質店として誕生し、その後、呉服屋として長い歴史を刻んだ後、百貨店として、戦後日本の経済復興とともに発展してきました。時代のニーズに合わせて都市型ショッピングセンター「MORE'S」の開発・運営を手がけ、2015年に125周年を迎えました。「MORE'S」を中心としたプロパティマネージメント事業、企業・学校・官公庁などへの商品の販売を行う法人外商事業、防災用品・天然水などのこだわりのアイテムを扱う通販事業、そしてビルメンテナンス事業の、主に4つの事業で成り立っています。

社名 : 株式会社 横浜岡田屋
代表者 : 代表取締役 岡田 伸浩
設立 : 1967年6月16日
所在地 : 神奈川県横浜市西区南幸一丁目3番 1
事業内容 : ショッピングセンターの企画運営、プロパティマネージメント事業、法人外商事業、通販事業、ビルメンテナンス事業
URL : <https://www.okadaya.com/>

本件に関するお問い合わせ先
「横浜モアーズ」PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内）大城、廣瀬恵、白井
mail : info@office-hirose.co.jp
電話 : 03-6849-2812 大城 : 070-4566-3270 廣瀬恵 : 090-9607-4921