

## 2024年4月「横浜モアーズ」に新グルメスポットが誕生

9Fレストランフロアが2024年4月にグランドオープン！カウンターで"美食"を愉しむ新概念ゾーン「おいしいカウンター」が登場

株式会社横浜岡田屋（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：岡田 伸浩）が運営するショッピングセンター「横浜モアーズ」（所在地：横浜駅西口）の9Fレストランフロアが、2024年4月に新たな飲食店11店舗を揃えグランドオープンいたします。そのうち6店舗を集約したコンセプトゾーン「おいしいカウンター」を設置し、食にこだわるグルメン達が集う横浜駅の新たなグルメスポットのオープンとなることを目指します。



▲「おいしいカウンター」イメージ 横浜らしいレトロ感のある空間に浮遊するやわらかい光のペンダントが、賑わいと集いの空間を創造します。

### ● 出店テナント全11店舗のご紹介

#### ■「神奈川初出店」鉄板焼レストラン「鉄板焼 天」

厳選された極上の食材にこだわり、職人による目利きで本当に美味しいものだけを提供しています。東京スカイツリー、丸ビル、六本木など各スポットへの出店を経て、満を持して神奈川に初登場。

#### ■「神奈川初出店」創作中華料理「サワダ茶楼」

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筆頭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。

#### ■「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」

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。蕎麦の風味を引きたてる絶妙なバランスの汁は、毎日職人が店内で仕込んでいるからこそ。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。

### ■<<全面リニューアル>>和食・炭火焼きと蒸し料理「権之介」

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・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。

### ■<<神奈川初出店>>オイスターバー「8TH SEA OYSTER Bar」

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。

#### ● 「おいしいカウンター」

11店舗のうち、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食にこだわった6店舗を集約したコンセプトゾーンです。

### ■<<神奈川初出店>>スペインバル・パエリア「EX(エクス)」

FOOD×ART×MUSICをテーマに西麻布、丸の内で開催中のモダンスパニッシュレストラン"EX エクス"のリブランディング業態として神奈川初出店。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。

### ■<<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ご堪能いただけます。

### ■<<神奈川初出店>>炭火焼き鳥「やきとり 荒木山」

渋谷隣のグルメスポット「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。

### ■<<新業態>>匠の海鮮丼天井「天麩良&刺身 天刺」

天井と海鮮丼を融合させた、夢のようなどんぶり「天刺」をご提供いたします。サクサクの天麩良が香ばしさをプラスし、新鮮な海の幸が潤いを加えます。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。

### ■<<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である、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くなるラーメンをお楽しみいただけます。

### ■<<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です。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。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。

※店名・業種は変更となる場合があります。

### ● 同時オープン！横浜モアーズ 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のような都会的で心地よい空間にテーブルを囲んで焼き上げるBBQ料理と、イタリアンからエスニックまでお酒に合うデリビュッフェがスタンバイした都市型BBQビアガーデンです。

お席にはVIP席も設けて、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心行くまでご堪能ください。

### ● 横浜モアーズの施設概要

「おしゃれをして出かけたくなる、ちょっと特別なショッピングビル」

MORE'Sの二号店として、1982年に横浜駅西口にオープン。「やさしい大人のカップル」をコンセプトに、日常の生活を豊かにするお手伝いをします。2008年の全面リニューアルで、幻想的な外観やゆとりのある空間を取り入れた“ちょっと特別なヨコハマのお店”に生まれ変わりました。



〒220-8533 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

店舗数数 : 約40店

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

---

株式会社横浜岡田屋のプレスリリース一覧

[https://prtmes.jp/main/html/searchlp/company\\_id/53965](https://prtmes.jp/main/html/searchlp/company_id/53965)

---

本件に関するお問い合わせ

株式会社横浜岡田屋【横浜モアーズ営業グループ】

TEL : 045-311-5869 mail : yokohama@more-s.com