

**神奈川県初出店！**  
**本格蕎麦とこだわりの一品料理が楽しめる粋な蕎麦屋**  
**『ソバキチ ルミネ横浜』2018年11月21日(水)オープン!!**

**ルミネ横浜 6階レストランフロアにグランドオープン**

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)は、本格的な江戸前蕎麦と季節の天ぷら、こだわりの一品料理を楽しめる粋な蕎麦屋『ソバキチ』の5号店を「ルミネ横浜6階レストランフロア」に2018年11月21日(水)オープンいたします。



『ソバキチ』は、昼は本格蕎麦を中心としたセットメニューを、夜は自家製の二八蕎麦と季節の天ぷら、自慢の串天をはじめとした一品料理でお酒もお楽しみいただける現代の粋な蕎麦屋です。

自家製の二八蕎麦は、厳選した国産の蕎麦の実を店頭の石臼で挽き、店舗で製麺。こだわりの蕎麦つゆは真昆布と国産の鰹の出汁を使用。多くの人でにぎわうルミネ横浜で、本格的な江戸前蕎麦を気軽にお楽しみいただけます。

ランチタイムには、自慢の蕎麦と丼ぶりを両方楽しめるボリューム満点のランチセットをご用意。季節の天ぷらとこだわりのお蕎麦を楽しめる「季節の御膳」も一日を通してお召上がりいただけます。その他に季節ごとに旬の食材を使用した「季節の蕎麦」も販売。今年の冬は今が旬の紅ズワイガニを使用した「紅ズワイガニのかき揚げと3種のきのこの天もり蕎麦」や、寒い季節にぴったりの「米沢豚のけんちん蕎麦」などをご用意しております。

また、ソバキチではお蕎麦だけでなく、名物の「串天」や「もつ煮込み」をはじめとしたお酒に合う一品料理と、お好きな日本酒を3種類お選びいただける「利き酒セット」もお楽しみいただけます。お食事でのご利用はもちろん「ちょっと一杯」という時にもお立ち寄りいただけます。

### 《店舗概要》

- ◆店舗名称 : ソバキチ ルミネ横浜店
- ◆所在地 : 神奈川県横浜市西区高島2-16-1ルミネ横浜6階
- ◆TEL : 045-440-5600
- ◆営業時間 : 11:00~22:30(L.O.22:00)
- ◆オープン日 : 2018年11月21日(水)
- ◆店舗面積 : 33坪 ◆席数 : 64席



# NEWS RELEASE



## おすすめメニュー

### ◆お蕎麦

- ・ソバキチ名物 夜鳴き蕎麦 オープン記念価格 ¥800
- ・もり蕎麦 オープン記念価格 ¥600
- ・おろし蕎麦 ¥850
- ・カレー南蛮 ¥1,000
- ・とろろ蕎麦 ¥930
- ・大辛 豚つけ蕎麦 ¥950
- ・天蕎麦 ¥1,400

※オープン記念価格は2018年11月末までの予定です。

※通常価格は「ソバキチ名物 夜鳴き蕎麦 ¥980」、「もり蕎麦 ¥700」となります。



ソバキチ名物 夜鳴きソバ

### ◆季節限定のお蕎麦

- ・紅ズワイガニのかき揚げと3種のきのこの天もり蕎麦 ¥1,600
- ・米沢豚のけんちん蕎麦 ¥1,100
- ・鍋焼きうどん ¥1,280



海老天井と蕎麦のセット

### ◆ランチタイム

- ・海老天井と蕎麦のセット ¥1,280
- ・かつ丼と蕎麦のセット ¥1,180
- ・親子丼と蕎麦のセット ¥980
- ・まぐろ・ネギトロ・ビントロ・いくら丼と蕎麦のセット ¥1,300
- ・まぐろアボカド丼と蕎麦のセット ¥1,250
- ・うな丼と蕎麦のセット ¥1,600



海老と季節野菜の天ぷら蕎麦と  
旬魚の丼ぶり

### ◆季節の御膳

- ・海老と季節野菜の天ぷら蕎麦と旬魚の丼ぶり ¥1,780
- ・季節の天ぷら蕎麦と選べるご飯の御膳 ¥1,600
- ・紅ズワイガニのかき揚げ蕎麦と選べるご飯の御膳 ¥1,600

### ◆一品料理

- ・もつ煮込み ¥400
- ・ソバキチ名物 串天 1本 ¥120~
- （盛り合わせ5本 ¥650）
- ・柚子ふり大根返し漬け ¥380
- ・イカの塩辛 ¥400
- ・こだわりの板わさ ¥600
- ・肉味噌しゃもじ焼き ¥460
- ・黒豚入りメンチカツ ¥580



もつ煮込み

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税込です。※写真はイメージです。