



「京急沿線食材を使用した地産地消オリジナルメニュー開催！」

期間:2026年6月4日(木)~7月29日(水)まで

京急百貨店では、開店30周年を記念し「環境月間」の一環として、地産地消を促進するフェアを開催中です。10階レストランフロア等で「こだわりかぼちゃ」など「京急沿線食材を使用した地産地消オリジナルメニュー」を期間限定で提供しています。また、同階では「こだわりかぼちゃ」や管内の農産物について学べるパネル展示も実施しています。

「京急沿線食材を使用した地産地消オリジナルメニュー」

●展開期間：2026年6月4日(木)~7月29日(水)

所在地：神奈川県横浜市港南区上大岡西1丁目6-1 京急百貨店

●こだわりかぼちゃ使用メニュー

【10階レストランフロア】

〈ベーカリーレストランサンマルク〉

横須賀こだわりかぼちゃとグリルベーコンのペンネクリームグラタン ¥1,408 (税込)



ほくほく甘い横須賀こだわりかぼちゃと、香ばしく焼き上げたグリルベーコンを合わせた濃厚クリームグラタン。かぼちゃの優しい甘みとコク深いクリームソースがペンネにしっかり絡みます。

〈つな八〉

・横須賀こだわりかぼちゃの天井セット~横須賀こだわりかぼちゃのプリン付き~ ¥1,980 (税込)



横須賀産のかぼちゃを使ったかき揚げの天井と、自家製のかぼちゃプリンをセットにしました。かき揚げのほくほく感、カラメルソースなど不使用のプリンで、横須賀こだわりかぼちゃのおいしさをそのまま味わえる特別メニューです。

〈點心茶室〉

・横須賀こだわりかぼちゃと海老のおこげ ¥1,870 (税込)



おこげにあんをかけたときのジュワっという音、エビのプリプリ食感、香ばしいおこげのサクサク感、あんを吸ったもちもち感と、五感を刺激します。ぜひご賞味ください。

【1階スキップゲート】 プルミエサンジェルマン・・・地産地消オリジナルパン(7月1日(水)~販売)

お問い合わせ

【当フェアについて】 京急百貨店

☎0570(045)848

【当リリースについて】 総務部 組織企画課(広報担当)

☎046(838)5063

詳しくはこちら



京急百貨店 HP