

名酒「獺祭」と店舗自慢料理のペアリングを楽しめる  
**ランドマークプラザ & MARK IS みなとみらい**  
**「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」開催**

開催期間：2026年3月6日(金)～3月22日(日)

●同時開催●

春の歓送迎会シーズン！お得な「宴会プラン」・「テイクアウトパーティープラン」が登場

開催期間：2026年3月6日(金)～4月24日(金)

ランドマークプラザとMARK IS みなとみらい(神奈川県横浜市／運営：三菱地所プロパティマネジメント株式会社)では、国内外で人気の日本酒銘柄「獺祭」(山口県岩国市／株式会社 獺祭)とコラボレーションし、各店舗で「獺祭」と料理を楽しむ「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」を、2026年3月6日(金)～3月22日(日)の期間限定で開催いたします。

「獺祭」は、和食だけでなく洋食・エスニック、そしてスイーツまで幅広い料理や食材との相性がよい日本酒です。ランドマークプラザとMARK IS みなとみらいの合計30店舗では、春の食材や、各店の自慢の料理と「獺祭」のペアリングを楽しむ特別なセットをはじめ、「獺祭」の甘酒や酒粕を使ったオリジナルメニュー、「獺祭」宴会プランなどをご提供いたします。

また、同時開催で両施設の人気飲食店から春の歓送迎会向けの「宴会プラン」を展開します。職場の送別会・歓迎会はもちろん、社内パーティーや気軽な懇親会まで、幅広いシーンに対応できる多彩なメニューをご用意しました。

春の訪れとともに、「獺祭」の魅力を存分に味わう特別なひとときを、ランドマークプラザとMARK IS みなとみらいでお楽しみください。



**「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」開催概要**

ランドマークプラザ・クイーンズタワーAとMARK IS みなとみらいの対象店舗では、日本を代表する日本酒銘柄「獺祭」との料理を楽しむ「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」を開催いたします。春の食材や、各店自慢の料理と「獺祭」を組み合わせたペアリングメニューをはじめ、「獺祭」の甘酒や酒粕を使ったオリジナルメニュー、「獺祭」宴会プランなど、期間限定メニューをご提供いたします。

【イベント名】 「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」

【開催期間】 2026年3月6日(金)～3月22日(日)

【開催場所】 ランドマークプラザ・クイーンズタワーA、MARK IS みなとみらい 合計30店舗

参加店舗やメニューなどの詳細は各施設ホームページをご確認ください。(イベントページは3月6日(金)より公開)

●ランドマークプラザ： <https://yokohama-landmark.jp/>

●MARK IS みなとみらい： <https://www.mec-markis.jp/mm/>

<「獺祭」試飲イベント>

獺祭「純米大吟醸 45」、「磨き三割九分」、「にごりスパークリング」、「新生甘酒」の試飲会を開催いたします。

●ランドマークプラザ 開催

【日時】 3月6日(金) 12:00～18:00 【場所】 ランドマークプラザ 1階 成城石井店頭 ※販売会同時開催

●MARK IS みなとみらい 開催

【日時】 3月7日(土) 12:00～17:00 【場所】 MARK IS みなとみらい 4階 みんなのフードコート前 ※販売会なし

## 「獺祭とともに味わう、春グルメフェア」メニュー

一部のメニューとなります。その他の詳細は施設ホームページをご確認ください。 ※価格は税込みです ※画像はイメージです

### ■ 獺祭 × フードペアリングメニュー



ランドマークタワー 5 階  
**BAY GRILL**  
「獺祭ペアリングディナー」  
30,000 円(2 名様)

獺祭とのペアリングが楽しめる期間限定コース。その中のスペシャルな一皿は、獺祭の酒粕を使ったシェフオリジナルソースが決め手の魚料理(白身魚のグリルとオマール海老(ハーフ)または蝦夷アワビ)。酒粕の甘みのある風味に塩気と美しい色味をプラスするしば漬けがよいアクセントに。獺祭との相性も抜群です。



ランドマークプラザ 1 階  
**湘南パンケーキ**  
「獺祭ペアリングプレート」  
1,650 円

獺祭「純米大吟醸 45」と一緒に楽しむ、大人のための小さなご褒美プレート。ヨーグルトアイス×生ハム、フルーツモッツレラの爽やかさ、塩キャラメルナッツの香ばしさを少しずつ楽しめる贅沢なプレートです。



MARK IS みなとみらい 4 階  
**横濱こてがえし**  
「獺祭×海鮮塩バターもんじゃ」  
2,180 円

バターと海鮮のうまみで手が止まらなくなること間違いなしのもんじゃと、獺祭「純米大吟醸 45」の特別セット。もんじゃのおすすめてトッピングは、「青ねぎ」「そば」。ブラックペッパーをかけると、より獺祭との相性がアップします。

### ■ 獺祭の『甘酒』を使用したメニュー



ランドマークプラザ 5 階  
**果実園 リーベル**  
「獺祭甘酒 フルーツミックス」  
1,890 円 ※1 日 10 食

果実園リーベルのフレッシュなフルーツと獺祭「新生甘酒」のハーモニが魅力の一品。フルーツの香り、甘み、酸味が甘酒のまろやかさと溶け合い、絶妙な味わいが広がります。



クイーンズタワーA 1 階  
**ハードロックカフェ横浜(レストランカフェ)**  
「AMAZAKE DAIQUIRI」  
1,180 円

米由来の獺祭「新生甘酒」の優しいコクと冷たい口あたりが絶妙な、デザート感覚でも楽しめるフローズンカクテル。お好みでブラックラムをかけていただくことで、コク深い味わいへの変化もお楽しみいただけます。(商品写真：右ノアルコール含む)



ドックヤードガーデン 地下 2 階 みらい横丁  
**ティーズン**  
「獺祭甘酒トムヤムラーメン」  
1,680 円

※1 日 10 食 ※16 時より提供(土日祝は終日提供)  
獺祭「新生甘酒」のコクと甘味がトムヤムを引き立たせる、海鮮たっぷりの至極の逸品。今年はさらに「獺祭酒粕」をプラスすることも可能に。酒粕と甘酒の香りにより、よりまろやかになり、辛いものが苦手な人も食べやすい味に仕上がっています。

### ■ 獺祭の『酒粕』を使用したメニュー



MARK IS みなとみらい 4 階  
**焼肉食堂 605**  
「獺祭酒粕味噌漬け牛タン定食」  
1,560 円 ※1 日 10 食

「獺祭酒粕」をふんだんに使い、味噌などを加えた特製タレに漬けた牛タンを味わえるスペシャルな定食です。



ランドマークプラザ 1 階  
**湘南パンケーキ**  
「酒粕抹茶ティラミス」  
1,628 円

ほろ苦く仕上げた抹茶カスタードにパンケーキを重ねた上に、「獺祭酒粕」を使ったなめらかなクリームをアイスのように乗せ、さらに抹茶ソースをたっぷりとかけた和ティラミス。抹茶の苦味と酒粕のコク、そして優しい甘さのバランスを楽しむ一品です。



ランドマークプラザ 1 階  
**ミセスエリザベスマフィン**  
「獺祭マフィン(日本酒マフィン)」  
410 円 ※テイクアウトあり

日本酒に漬け込んだ大納言小豆を生地に練り込み、さらに小豆を注入。そして仕上げに日本酒を塗り、日本酒グレースに金粉をあしらった、丸ごと「獺祭 純米大吟醸 45」を堪能できるマフィンです。

### ■ 「獺祭」について

「獺祭」は、山口県に本社を置く株式会社 獺祭が製造する日本酒です。株式会社 獺祭の理念は、既存の酒造りに満足することなく、常に改革を行うことです。酒造業界では珍しい四季醸造を行い、最高級の酒米である山田錦だけを使用して酒を醸造しています。伝統と最先端技術を融合させた「獺祭」。古今東西の酒造りの経験から、変わる事こそが伝統だと考え進化を続けています。

獺祭



## 同時開催

### 春の歓送迎会シーズン！お得な「宴会プラン」・「テイクアウトパーティープラン」が登場

春の歓送迎会シーズンに合わせて「宴会プラン」を展開します。和食・洋食・中華・エスニックなど人気飲食店が、飲み放題付きのお得な「宴会コース」をラインアップ。また、オフィスや会議室でも楽しめる「テイクアウトパーティープラン」もご提供します。さらに、日頃のご利用への感謝を込めて、近隣オフィスで働く方、居住者の方を対象にした特典をご用意しました。

- 【開催期間】 2026年3月6日(金)～4月24日(金)  
【開催店舗】 ランドマークプラザ、MARK IS みなとみらい 合計36店舗  
【プラン内容】 ①予算に合わせて選べる！飲み放題付き 歓送迎会プラン・コース  
②社内パーティーにも便利！テイクアウトパーティープラン  
③近隣就業者・近隣住民の方限定の特典をご用意



参加店舗やメニューなどの詳細は各施設ホームページをご確認ください。(イベントページは3月6日(金)より公開)

- ランドマークプラザ： <https://yokohama-landmark.jp/>
- MARK IS みなとみらい： <https://www.mec-markis.jp/mm/>

## NEW OPEN 情報



### ■ mimi mono

- オープン日 : 2026年1月17日(土) NEW OPEN  
業態 : キッズ・レディス・雑貨  
施設・フロア : ランドマークプラザ 4階

日本初常設店

#### 知育と美育が紡ぐ、家族の笑顔

ファミリーライフスタイルブランドとして、mimi mono は芸術的で遊び心のあるアパレルと、美しいアクセサリをデザインしています。それぞれのアイテムは、肌にも地球にも優しい、倫理的に調達された環境に優しいコットンから丁寧に作られています。私たちの使命は、毎日に笑顔、創造性、そして温かい一体感を吹き込み、子育てと子供時代の旅を充実させることです。



### ■ galbe yokohama みなとみらい店

- オープン日 : 2026年1月30日(金) NEW OPEN  
業態 : カヌレと焼き菓子専門店  
施設・フロア : ランドマークプラザ 1階

みなとみらいエリア  
初出店

#### 大切な方へ横浜の焼き菓子ギフト

「We bake happiness!」をコンセプトに、カヌレ・スコーン・クッキーなどをパティシエが一つひとつ丁寧に焼き上げています。私たちの菓子が、いつか誰かの幸せに。大切な方への横浜ギフトにどうぞ。

### ■ LOWARD SHOP

- オープン日 : 2026年3月5日(木) NEW OPEN  
業態 : 鞆・革小物・トラベル用品  
施設・フロア : ランドマークプラザ 2階

みなとみらいエリア  
初出店

#### コストパフォーマンスに優れた鞆や革小物、トラベル用品を取り揃えております

幅広いお客様に来店頂けるよう普段使いのカジュアルバックからビジネスバックまで豊富に取り揃えました。また、トラベル用品も取り扱っておりますので旅行の前の準備に是非ご活用ください！大切な人へのギフト選びには革小物などスタッフが丁寧に提案いたします。

LOWARD  
SHOP



### ■ iCracked Store

オープン日 : 2026年3月7日(土) NEW OPEN  
業態 : スマートフォン修理  
施設・フロア : ランドマークプラザ 5階

みなとみらいエリア  
初出店

#### シリコンバレー発 世界水準のスマートフォン修理「アイクラクト」

スマートフォン修理のiCrackedは、iPhoneと各種Androidの修理を行っております。Google Pixel、SHARP AQUOSをはじめiCrackedのAndroid修理は純正パーツを使用して修理を行っております。また修理サービスだけではなく、購入した端末の初期設定やデータ移行、アプリ設定などのサポートも行っておりますので、スマホに関するお困りごととは是非iCrackedにご相談ください。

BEAMS  
HEART

### ■ BEAMS HEART

オープン日 : 2026年3月19日(木) NEW OPEN  
業態 : メンズ・レディス・雑貨  
施設・フロア : MARK IS みなとみらい 2階

神奈川県  
初出店

#### 今の空気感に沿ったトレンドと旬な話題に出会えるライフスタイルショップです

メンズ、ウイメンズのウェアから、ファッションの延長として楽しめる生活雑貨まで、お客様の日常に“心うごく瞬間”を創り出すアイテムを提案します。

## リニューアル OPEN 情報



### ■ AMALFI CAFFÉ

オープン日 : 2026年1月27日(火) リニューアル OPEN  
業態 : レストラン／カフェ&ダイニング  
施設・フロア : MARK IS みなとみらい 1階

#### 横浜美術館と緑を眺める、非日常を楽しむイタリアンダイニングカフェ

湘南鎌倉のイタリアン「アマルフィ」がプロデュースのイタリアンカフェの新業態です。ランチ・カフェタイム・ディナーと3つの顔を持つお店です。みなとみらいに湘南の風。

ORIHICA  
—OE—

### ■ ORIHICA

オープン日 : 2026年2月21日(土) リニューアル OPEN  
業態 : ファッション／メンズ・レディス  
施設・フロア : MARK IS みなとみらい 2階

#### メンズ、レディスのビジネス&ビジカジスタイルを提案するNEW STYLING SHOP

コンセプトは“Key to the new lifestyle”。カテゴリーの枠にとらわれず、自分だけのスタイルを自由に編集して楽しむブランドです。

#### ◆お問い合わせ先◆

##### ランドマークプラザ

【報道関係の方のお問い合わせ先】  
ランドマークプラザ広報事務局  
TEL:03-4321-0900 (平日10:00~18:00)  
MAIL:[y-landmark@ozma.co.jp](mailto:y-landmark@ozma.co.jp)

【一般の方のお問い合わせ先】  
TEL:045-222-5015 (11:00~20:00)

##### MARK IS みなとみらい

【報道関係の方のお問い合わせ先】  
MARK IS みなとみらい広報事務局  
TEL:03-5226-0887 (平日10:00~18:00)  
MAIL:[markis-mm@ozma.co.jp](mailto:markis-mm@ozma.co.jp)

【一般の方のお問い合わせ先】  
TEL:045-224-0650 (10:00~20:00)