

ジャンル別索引

ジャンル	店舗名	ページ
25	アメリカ料理 BUBBLE OVER	13
3	イタリアン オステリア パーチェ	2
6	イタリアン GREEN HOUSE	3
14	イタリアン 炭火料理とイタリアン 辻	7
23	イタリアン TRATTORIA BUONO	12
29	イタリアン L'eroe Ovest	15
1	インド料理 アクバル たまプラーザ店	1
2	沖縄料理 沖縄粟国島料理 あぐら〜ん	1
30	割 烹 和菜 やなぎ	15
8	カフェ JIKE STUDIO カフェ	4
5	串揚げ 串とも	3
4	すし おとわ	2
12	すし すし席 小谷	6
13	すし 鮨 やな川	7
15	蕎麦 蕎麦匠 源	8
16	蕎麦 蕎麦 魯庵	8
19	蕎麦 手打そば 加吉	10
20	蕎麦 手打そば 風來蕎	10
7	中華 壺中天	4
10	中華 四川料理 SHUN	5
17	中華 中国料理 黒龍	9
18	中華 中国料理 堀内	9
21	鉄板焼 鉄板焼ステーキ むら	11
22	天ぷら 天ぷら 佐藤	11
24	とんかつ とんかつ とん亭	12
9	日本料理 寺家 ひらさわ	5
11	バー 時代屋オールドオーク たまプラーザ店	6
26	フレンチ フランス料理 ヴェルヴェンヌ	13
27	フレンチ Maison Saka	14
28	焼鳥 横濱 鳥鮮	14

和洋菓子&パン

ジャンル	店舗名	ページ
37	パン パナテリア シエスタ	19
38	パン パン工房 ma・fille	20
40	パン HYGELIG	21
41	パン ベーカリーカフェ コペ	21
42	パン ベッカライ 徳多朗	22
44	パン MONT	23
31	洋菓子 クアットロ パンキーネ	16
33	洋菓子 ナッシュカッツェ(NASCHKATZE)	17
34	洋菓子 9-Schubladen	18
35	洋菓子 PATISSERIE Un Petit Paquet	18
36	洋菓子 PÂTISSERIE-CAFÉ Émeraude	19
39	洋菓子 PUISSANCE	20
43	洋菓子 ベルグの4月	22
32	和菓子 丹波甘納豆本舗	17

青葉ブランド認定証



私たち認定委員は、「美味しい」と自信を持って言える、青葉区らしいお店を選定しました。この44店舗は、私たち認定委員のグループが、区民の代表として選んだということではなく、自分たちの納得できる「美味しい」お店を区民公募の店舗の中から選んだものです。

これを機会に区民の皆さまは、ぜひ、それぞれの青葉ブランドを考えてください。そして美味しいお店が身近にあることに気づいていただき、青葉区に住んでいることに誇りを持っていただきたいと思います。

また、青葉区以外に住んでいる皆さまにも、選ばれたお店に是非行っていただき、青葉区の魅力を感じていただければ幸いです。

青葉ブランド認定委員会

委員長：石坂 浩二（俳優）
 委員：沓間 宏（横浜美術大学名誉教授）
 千住真理子（ヴァイオリニスト）
 日比由佳子（味の素の手帖代表取締役）
 （敬称略）

2023年3月発行

発行・編集：横浜市青葉区役所 地域振興課
 青葉区市ケ尾町31-4

電話：045-978-2291
 FAX：045-978-2413

青葉区の 美味しいお店



もくじ

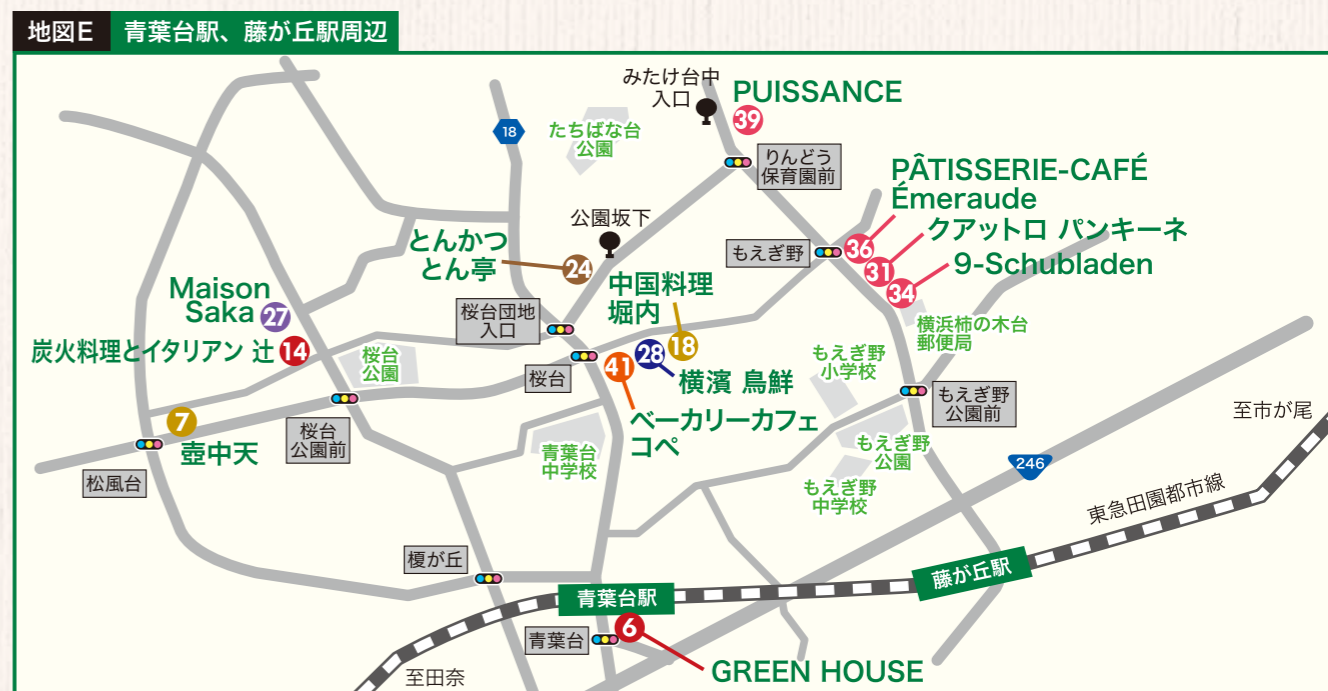
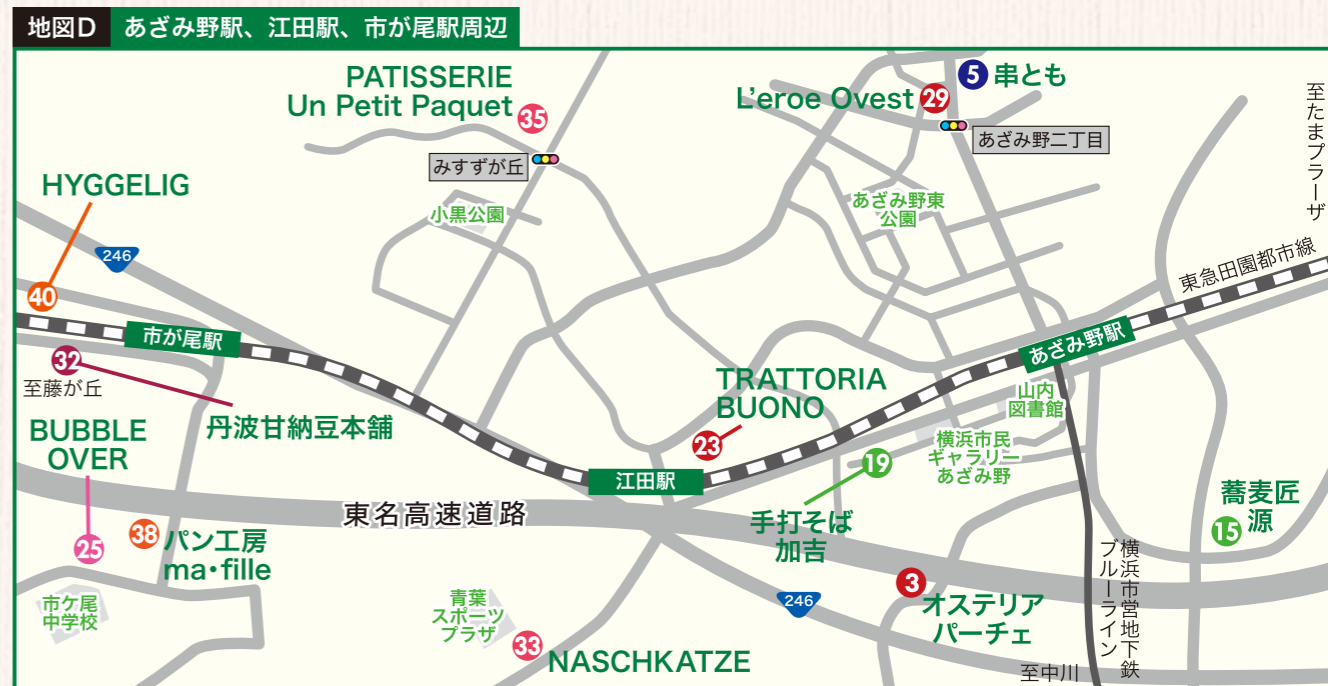
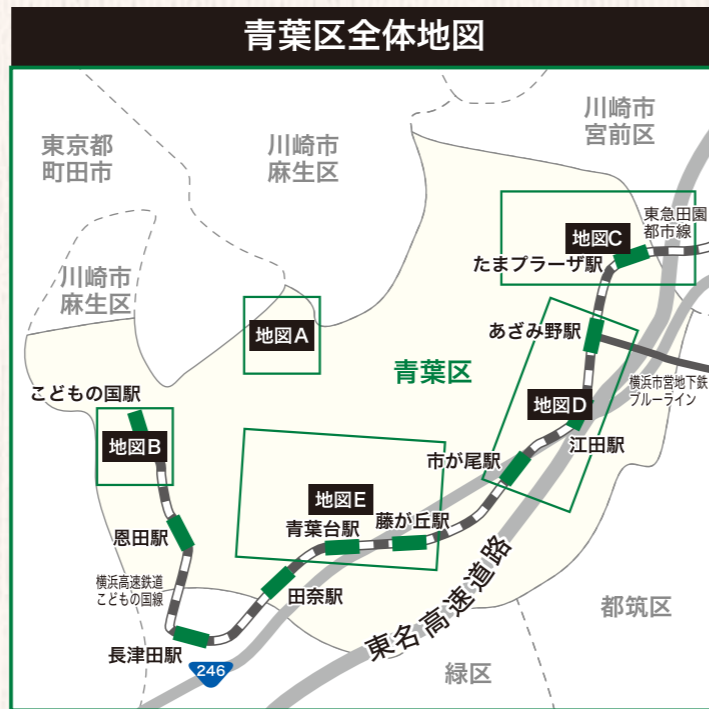
店舗名 (50音順)	ジャンル	ページ	地図
1 アクバル たまプラーザ店	インド料理	1 C	
2 沖縄栗国島料理 あぐぅ〜ん	沖縄料理	1 C	
3 オステリア パーチェ	イタリアン	2 D	
4 おとわ	すし	2 B	
5 串とも	串揚げ	3 D	
6 GREEN HOUSE	イタリアン	3 E	
7 壺中天	中華	4 E	
8 JIKE STUDIO カフェ	カフェ	4 A	
9 寺家 ひらさわ	日本料理	5 A	
10 四川料理 SHUN	中華	5 C	
11 時代屋 オールドオーク たまプラーザ店	バー	6 C	
12 すし席 小谷	すし	6 C	
13 鮨 やな川	すし	7 C	
14 炭火料理とイタリアン 辻	イタリアン	7 E	
15 蕎麦匠 源	蕎麦	8 D	
16 蕎麦 魯庵	蕎麦	8 C	
17 中国料理 黒龍	中華	9 C	
18 中国料理 堀内	中華	9 E	
19 手打そば 加吉	蕎麦	10 D	
20 手打そば 風来蕎	蕎麦	10 C	
21 鉄板焼ステーキ むら	鉄板焼	11 C	
22 天ぶら 佐藤	天ぷら	11 C	
23 TRATTORIA BUONO	イタリアン	12 D	
24 とんかつ とん亭	とんかつ	12 E	
25 BUBBLE OVER	アメリカ料理	13 D	
26 フランス料理 ヴェルヴェンヌ	フランス	13 C	
27 Maison Saka	フランス	14 E	
28 横濱 鳥鮮	焼鳥	14 E	
29 L'eroe Ovest	イタリアン	15 D	
30 和菜 やなぎ	割烹	15 C	

和洋菓子&パン

店舗名 (50音順)	ジャンル	ページ	地図
31 クアットロ パンキーネ	洋菓子	16 E	
32 丹波甘納豆本舗	和菓子	17 D	
33 ナッシュカツツェ(NASCHKATZE)	洋菓子	17 D	
34 9-Schubladen	洋菓子	18 E	
35 PATISSERIE Un Petit Paquet	洋菓子	18 D	
36 PÂTISSERIE-CAFÉ Émeraude	洋菓子	19 E	
37 パナデリア シエスタ	パン	19 B	
38 パン工房 ma・fille	パン	20 D	
39 PUISSANCE	洋菓子	20 E	
40 HYGCELIG	パン	21 D	
41 ベーカリーカフェ コペ	パン	21 E	
42 ベッカライ 徳多朗	パン	22 C	
43 ベルグの4月	洋菓子	22 C	
44 MONT	パン	23 B	

H:テイクアウト可 P:デリバリー可

営業時間、店休日につきましては変更になる場合がございます。詳しくは各店舗にご連絡下さい。



1

アクバル

たまプラーザ店

2018
認定

インド料理

所 美しが丘4-19-19すみれハイツ1F[地図C参照] ☎(045)482-9895 営 ランチ
11時~15時 デイナー 17時~22時(L.O.21時半) 休 無休(年末年始を除く)
交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩10分 ¥ カード可 HP <http://www.akbar.co.jp/>
たまプラーザで1982年創業の本格派インド料理です。当店のカレー料理は化学調味料・添加物を使わず、数十種類のスパイスを調合して作っております。
スパイシー&ヘルシーなインド料理を是非!!デリバリーも承っております!



おすすめ

ガネーシャセット



お好きなカレーが選べて、タンドリーチキン、タンドリーブローン(海老)、も付いてくるボリューム満点、お得なセットです。

2

沖縄粟国島料理

あぐら〜ん

2016
認定

沖縄料理

所 美しが丘2-20-15 プラザウィスタリア2F[地図C参照] ☎(045)902-2777 営 全日
17時~24時(L.O.フード1時間前,ドリンク30分前) 休 月曜日 交 東急田園都市線
「たまプラーザ駅」徒歩3分 ¥ カード可 HP <http://www.agoon.jp/>
当店ではこだわりの食材を沖縄より直送!!! 本格沖縄料理が味わえます。沖縄音楽に癒されながら、まるで沖縄にいるような気分が味わえるお店です。泡盛の種類も豊富です。



おすすめ

ドゥル天



じっくりこねた沖縄産の田芋たいもを秘伝の味付けで天ぷらに。当店でしか食べられない逸品

3

イタリアン

オステリア パーチェ

2017
認定

所 荏田町 1476-1 カーサピラ 3F [地図D参照] ☎(045)915-8544
 営 ランチ 12時~14時L.O.(土日祝は13時半L.O.) デイナー 18時~
 21時L.O. 休 水曜、第3火曜 交 東急田園都市線「あざみ野駅」、
 「江田駅」徒歩12分 ¥カード可(条件有)

住宅街にひっそり佇む隠れ家イタリアン。落ち着ける空間で本格的な
 イタリア料理をリーズナブルに楽しんでいただけます。



おすすめ
 低加水生パスタの
 カチョエペ

歯応えのある麺をシンプルに
 チーズと黒胡椒たっぷりの
 ソースで召し上がって頂けま
 す。

4

すし

おとわ

2017
認定

所 奈良3-11-1 [地図B参照] ☎(045)961-1007 営 ランチ[水曜・日曜・
 祝]12時~ デイナー 平日のみ17時と20時二部入れ替え制(完全予約制)
 [土曜・日曜・祝]17時のみ(完全予約制) 休 月曜・第1、3、5日曜
 交 横浜高速鉄道こどもの国線「こどもの国駅」より徒歩10分 ¥カード可
 予約に合わせて、毎朝、豊洲で仕入れる新鮮な魚介を使った寿司とおつまみ
 を堪能しながら、住宅街の中で落ち着いてゆっくり楽しめる大人の店です。



おすすめ
 旬のものを使った
 コース料理

当店では、鮮度の高い魚介
 を活かしたコース料理を
 ご堪能いただけます。

5

串揚げ

串とも

2018
認定

所 あざみ野1-26-7 [地図D参照] ☎(045)901-9906

営 ランチ11時半～14時 デイナー17時半～22時 休 水曜

交 東急田園都市線「あざみ野駅」徒歩10分 ¥カード可(条件有)

店主厳選の食材に丁寧な手当を加えた本格的な串揚げ屋です。素材の持ち味を引き出した「いい状態」のお造りも自慢の逸品です。



おすすめ

おまかせ

(当店メニューはこれだけ)

お刺身から始まり、ストップの声がかかるまで串揚げを提供します。

6

イタリアン

グリーンハウス

GREEN HOUSE

2016
認定

所 青葉台1-6-16 GHビル8F [地図E参照] ☎(045)982-8282 営 ランチ11時～16時

(L.O.15時)ディナー17時半～22時半(L.O.21時半) [土]ランチ11時半～16時(L.O.15時)ディナー

17時～22時半(L.O.21時半) [日・祝]ディナー17時～22時(L.O.21時) 休 無休 交 東急田園都市線

「青葉台駅」徒歩2分 ¥カード可 HP <https://r.gnavi.co.jp/g275000/>

1977年創業のカジュアルイタリアン。豊富なパスタと開放的な広い店内が自慢で、ご家族や団体様でのお食事にオススメです！是非お越しください。



おすすめ

厚切りローストビーフ とグリル野菜

厚切りジューシーなローストビーフに季節のソースと山わさびをお好みで！

7

中華

台湾茶とスイーツと新中華 壺中天

2017
認定

所 桂台1-5-18 [地図E参照] ☎ (045) 963-0625 営 ランチ

11時半~14時半(L.O.) デイナー17時~21時半(L.O.20時) 休 無休

交 東急田園都市線「青葉台駅」より11番乗り場「松風台」バス停下車徒歩1分

¥ カード可 HP <https://www.kochuten.co.jp/>

店舗を壺の中に見立て、ひととき俗世を忘れる中国故事から命名した、台湾功夫茶と中華料理の店です。ミシュラン2015横浜に掲載されました。



おすすめ 牛みすじ肉のステーキ、 ねぎソース

1頭で4kgしか取れない希少部位、とても軟らかい赤身肉です。

奥の茶器は台湾式功夫茶です。

8

カフェ

JIKE STUDIO カフェ

2016
認定

所 寺家町435-1 [地図A参照] ☎ (045) 479-6777 営 ランチ11時~14時L.O. カフェ11時

~18時(L.O.17時) 休 火曜 交 東急田園都市線「青葉台駅」より、東急バス「(循環)青葉台駅

行」に乗り「寺家町」バス停下車徒歩3分 ¥ 現金のみ HP <https://www.galleryajike.com/>

寺家ふるさと村の里山の中で、毎月変わるギャラリーの展示を楽しみながら、天然酵母のパンや寺家で自家栽培している野菜を使ったランチ、工夫を凝らしたスイーツを作家の器で楽しめます。



おすすめ 季節のランチプレート

天然酵母のパンと、寺家で採れた野菜や、自家栽培の野菜を使ったランチプレート。テイクアウトも可能です。

9

日本料理

寺家 ひらさわ

2018
認定

所 寺家町602 [地図A参照] ☎(045)482-4923

営 ランチ11時半～15時 デイナー 17時～21時(完全予約制)

休 月曜、第2・4火曜 交 東急田園都市線「青葉台駅」より東急バス「鴨志田団地行」に乗り「鴨志田団地」バス停下車徒歩5分 ♪カード可
寺家ふるさと村の山郷を背景に唯一無二の世界とご馳走をお楽しみください。

おすすめ

名物 鮎沢揚げ

ひらさわ名物の鮎沢揚げです。厚木の小鮎川産です。柔らかくて香高い野趣溢れる逸品です。

10

中華

四川料理 SHUN

2017
認定

所 美しが丘1-13-10 吉村ビル202号[地図C参照] ☎(045)500-9460 営 ランチ

11時半～14時半 デイナー17時～22時半(L.O.22時) 休 火曜、第2木曜 交 東急田園都市

線「たまプラーザ駅」徒歩4分 ♪カード可(条件有) HP<https://r.goope.jp/niityanms>

ホテル出身のオーナーが手掛ける本格四川料理店。毎年香辛料は四川省へ買い付けに行き、一から調味料も作ります。ミシュラン横浜特別版ビブグルマンにも掲載されました。



おすすめ

麻婆豆腐

手作りの調味料を使用した人気の一品です。



11

バー

時代屋オールドオーク

たまプラーザ店

2016
認定

所 美しが丘2-17-40 ミナモト第4 1F[地図C参照]

☎ (045)905-5903

営 [平日・日曜・祝]17時～26時 [金曜・土曜]17時～27時

休 無休 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩2分 ¥ カード可
『おかえりなさいませ』をコンセプトにしたオーセンティックバー。700本のボトルとサービスで心まで酔っていただけるよう心掛けています。



おすすめ

ローストビーフ

旨味成分をたっぷりと含んだ良質の赤身肉を、自家製のトリュフソースでどうぞ。

12

すし

すし席 小谷

2016
認定

所 美しが丘 4-19-19 [地図C参照] ☎ (045)904-5391

入店時間 18時～20時(要予約) 休 月曜

交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩10分 ¥ カード可

当店は今後も、見えない部分にも手を使い、汗を流し、丁寧にお料理をこしらえて参ります。季節の素材と、心の準備を整えてお迎えいたします。前もってのご予約をお願い申し上げます。



おすすめ

旬のものを使ったコース料理

当店では、出来る限り旬のものを使った心のこもったコース料理でおもてなし致します。

13

すし

鮨 やな川

2017
認定

所 美しが丘 5-27-16-105 [地図C参照] ☎(045)530-0335

営 17時～23時半 休 水曜 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」
徒歩10分 ¥カード可

末永くお客様に愛されるお店を目指し、精進して参ります。落ち着いた空間でゆったりとしたひとときをお過ごしください。



おすすめ おまかせ コース料理

毎朝、北部市場にて旬の食材を厳選。心を込めたおもてなしをお楽しみ下さい。

テイク
アウト

14

イタリアン

炭火料理と イタリアン 辻

2018
認定

所 桂台1-11-1-101 [地図E参照] ☎(045)479-1447 営 ランチ11時半～

15時(L.O.14時) デイナー18時～22時(L.O.) 休 水曜 交 東急田園都市線「青

葉台駅」より東急バス「日体大行」に乗り「公園前」バス停下車すぐ ¥カード可

(条件有) HP <https://www.instagram.com/tsuji.italian/>
シェフの美味しい料理、それを引き立てるバラエティに富んだ
イタリアワイン。是非一度、のれんをめぐりお立ち寄りくださいませ。



おすすめ 沖縄産ロイヤルポーク の炭火焼き

当店おすすめの炭火焼きです。柔らかい豚肉を更に美味しく仕上げました。

15

蕎麦

蕎麦匠 源

2017
認定

所新石川2-32-5 [地図 D 参照] ☎0120-225-607 営ランチ
11時半~14時・コース料理昼夜共完全予約制

休 昼は火曜・水曜定休、コース料理は昼夜共不定休

交 東急田園都市線「あざみ野駅」徒歩10分 ¥カード可(条件有)

国内有名産地の蕎麦の実を毎日石臼で自家製粉…十割手打で提供…
自然の旨味と日本文化を大切に、静かにゆっくり味わっていただきます。



おすすめ

ごしょぐるま
御所車(ランチ限定)

五種類の具が絶妙に調和して
…一見御所車牛車を連想させ
る…楽しく健康的な逸品

テイク
アウト

16

蕎麦

蕎麦 魯庵

2017
認定

所美しが丘1-13-10 吉村ビル103号 [地図C参照] ☎(045)903-5222

営ランチ11時半~15時(L.O.14時半) ディナー 17時~22時(L.O.21時半)

休 水曜 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩4分 ¥カード可(条件有)

昼は天ぷら、夜は炭火焼と逸品料理で、にお蕎麦を召し上がって
いただくお店です。日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー等も豊富に取り揃
えております。ミシュラン横浜特別版2015にも掲載されました。



おすすめ

パクチー蕎麦

蕎麦が見えないくらいパクチー
をのせています。お汁はつけ汁
で中には鶏肉団子とパクチーが
入っています。春・夏期限定です
が、ご予約によりご用意できます。

17

中華

中国料理 黒龍

2018
認定

所 美しが丘2-16-1グローブラザビル2F【地図C参照】 ☎(045)901-0078 営 ランチ 11時～15時(L.O.14時半) デイナー 17時～22時(L.O.21時15分) ※日曜のみ閉店21時半(L.O.20時45分) 休 なし 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩3分 ¥ カード可(条件有) HP <https://www.hotpepper.jp/strJ000246869/>

たまプラーザで1974年創業の老舗。“食で地域貢献”をテーマにしなが
ら、リーズナブルな価格で本格中華を楽しんでいただいております。



おすすめ

ピャンピャン
麺

4センチ幅で1メートルの1本麺のメニューです。ピャンピャン麺 王道・中国醤油でいためるピャンピャン麺 黒・エピチリソースでからめるピャンピャン麺 赤の3種類があります。

18

中華

中国料理 堀内

2016
認定

所 青葉台1-29-36 若葉ハイツ 1F【地図E参照】 ☎(045)982-2270 営 ランチ11時半～14時 デイナー17時半～22時半(L.O.21時半) 休 月曜(祝日の場合は翌日) 交 東急田園都市線「青葉台駅」徒歩15分 ¥ 現金のみ 青葉台で20年以上、ランチは地元青葉台マダムから愛され続けています。老若男女問わず、毎日でも食べたくなるやさしい味の中華を目指しています。



おすすめ

ライチ入り肉巻き
黒酢スプタ

ひと口食べれば豚バラの旨味とライチの瑞々しい甘味が広がる、オリジナルメニュー

19

蕎麦

手打そば 加吉

2016
認定

所 あざみ野南1-16-8 大谷ビル1F[地図D参照] ☎(045)912-0289
 営 [火~金]11時~15時(L.O.14時半) [土・日・祝]11時~15時半(L.O.15時)
 休 月曜 交 東急田園都市線「あざみ野駅」徒歩7分 ¥カード可、電子決済可
 当店は平成6年3月に開店しました。国内産の蕎麦粉を使用し、八甲田山麓で少数飼育された本鴨が拘りです。丁寧なおもてなしと旨い蕎麦でほっと一息つける当店の、ぜひお立ち寄りください。



おすすめ

鴨汁せいろ

コクと旨みが深い本鴨は、
やみつきになること間違い
なし!



20

蕎麦

手打そば 風來蕎

2016
認定

所 新石川3-13-26[地図C参照] ☎(045)507-7803 営 ランチ11時半~15時
 (L.O.14時半) ディナー 18時~ 21時半(L.O.20時半) 休 火曜・水曜 交 東急田園
 都市線「たまプラーザ駅」徒歩3分 ¥カード可 HP<https://www.soba-furaikyo.com/>
 蕎麦は無農薬栽培の厳選されたものを使用しています。四季折々の天然の食材を用いた酒肴やコース料理も評判です。ミシュランガイド5年連続一ツ星店です。



おすすめ

萩コース

前菜、そばがき椀、魚料理、
肉料理、天ぷら、蕎麦、デザート
からなるおすすめのコース



21

鉄板焼

鉄板焼ステーキ むら

2017
認定

所美しが丘 2-34-7 [地図C参照] ☎(045)903-3922

営ランチ11時半～14時 デイナー17時半～22時 休水曜

交東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩10分 ¥カード可

たまプラーザの並木道の一角にある本格的な鉄板焼きの店。1992年創業以来、皆様に愛されてきました。質の良い素材を用意し、リーズナブルな価格で提供。充実したひとときを堪能してください。



おすすめ ニンニクと青じそで炒めた ガーリックライス

ニンニクと青じその風味が豊かな一品は、さっぱりしていてお肉を食べた後のシメにおすすめです！

22

天ぷら

天ぷら 佐藤

2018
認定

所美しが丘5-1-5 第3吉春ビル105[地図C参照] ☎(045)507-3444

営ランチ11時～14時半(L.O.14時)ディナー 17時～22時半(L.O.22時)

休火曜 交東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩5分 ¥カード可

家族で、仲間で、1人で、どんなシーンでも期待に応えます。当店の自慢はサクサクッと軽い粋な天ぷらです。モダンな空間で好奇心のその先に美味しさをお届けいたします。



おすすめ 穴子の天ぷら

穴子の骨、頭をだしに取り煮詰めたタレを掛けて召し上がるスタイルは当店だけです。柚子の香りと共に堪能して頂きたい一品です。

23

トラットリア ヴォーノ

2017
認定

イタリアン

TRATTORIA BUONO

所 荏田北 3-1-6 [地図 D 参照] ☎ (045) 500-9611 営 ランチ
11 時～15 時 (L.O. 14 時) デイナー 17 時～21 時半 (L.O. 20 時半)

休 水曜 (祝日は営業) 交 東急田園都市線「江田駅」徒歩 2 分

¥ カード可

多彩なメニューとボリュームがあり、老若男女問わずお料理を楽しんでいただけたと思います。皆さまのご来店お待ちしております。



おすすめ buono 特製 ミートソース

たっぷりのお肉と野菜をじっくり煮込んだソースで作ったリピーター続出の1番人気メニューです。裏メニュースパシーミートソースもあります。

24

とんかつ とん亭

2016
認定

とんかつ

所 桜台 14-12 [地図 E 参照] ☎ (045) 983-4472 営 ランチ 11 時半～14 時半 (L.O. 14 時)

ディナー 17 時～21 時半 (L.O. 20 時 45 分) 休 月曜・火曜 交 東急田園都市線「青葉駅」より、東急バス「藤が丘駅」に乗り「公園坂下」バス停下車すぐ

¥ 現金のみ HP <https://tontei.net/>

1984 年創業の老舗和豚専門とんかつ店。黒豚コース、黒豚ヒレ、やまと豚コースは、おすすめ看板メニューです。出前、テイクアウト、お土産などもご利用頂けます。



おすすめ とん亭盛り定食

創業当初からの看板人気メニューです。お肉と海鮮を楽しめるミックス盛りです。

25

バブルオーバー

アメリカ料理

BUBBLE OVER

2016
認定

所 市ヶ尾町540-1 [地図D参照] ☎ (045)972-2424 営 11時～22時(L.O.21時半) 休 火曜 交 東急田園都市線「市が尾駅」徒歩15分
 ¥ カード可(条件有)、電子決済可 HP <https://www.bubbleover-web.com/>
 1986年創業の古き良きアメリカンダイナー。店内の雰囲気、サービス、フードすべてにアメリカを感じていただける様、努めております。日本に居ながら、アメリカにいる気分をお楽しみください。



おすすめ

BEEF BURRITO



アメリカ発祥のメキシカンフードTEXMEXが堪能できます。

26

フランス料理

フレンチ

ヴェルヴェンヌ

2016
認定

所 美しが丘4-26-40 [地図C参照] ☎ (045)901-3477 営 ランチ11時～13時30分(L.O)ディナー18時～19時45分(L.O) 休 水曜・不定休 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」より、東急バス「江田駅」または「新百合ヶ丘駅」に乗り、「平川」バス下車徒歩2分 ¥ カード可(条件有) HP <http://verveine.net/>
 日・仏・米のレストランで腕を磨いたシェフによる、シンプルで心温まる優しい料理のリラックスフレンチをお楽しみいただけます。ミシュラン横浜特別版2015のビブグルマンに選ばれました。



おすすめ

田舎風パテ



牛肉、豚肉、鶏レバー、フォアグラなどにじっくり火を入れたコクのあるパテ、ランチ、ディナーはもちろん、テイクアウトも人気！

27

フレンチ

メゾンサカ

Maison Saka

2017
認定

所 桂台1-11-1 [地図E参照] ☎ (045)961-0117 営 ランチ11時~13時・
13時15分~15時15分※2部制 デイナー 18時~21時(L.O.19時30分)

休 月曜 交 東急田園都市線「青葉台駅」徒歩15分 ¥ カード可

HP <https://maisonsaka.wixsite.com/website>

当店は2017年2月にオープンした小さなレストランです。地域の皆さまに愛されるレストランを目指して日々努力しています。



おすすめ 旬のものを使った コース料理

出来る限り旬のものを使ったコース料理の一例です。
寺家ふるさと村の筍^{たけのこ}と菜花のタルタル仕立てです。

テイク
アウト

28

焼鳥

横濱 鳥鮮

2016
認定

所 青葉台1-29-28 [地図E参照] ☎ (045)984-3397、(045)984-4129

営 17時半~22時半 休 水曜

交 東急田園都市線「青葉台駅」徒歩15分 ¥ カード可、電子決済可
平成元年から開業している鳥専門店の横濱 鳥鮮です。おすすめはシュウマイと釜飯、唐揚げです。串も様々な種類があります。ピアガーデンもあり、愛犬と一緒に飲む事もできます。マスターは昭和21年生まれ。健康維持にボクシングをしています。ぜひお越しください!



おすすめ シュウマイ

豚肉のシュウマイが一般的だと思いますが、当店は鶏肉を使っています!

29

イタリアン

レロエ オヴェスト

L'eroe Ovest

2016
認定

所 あざみ野2-30 三規庭2F[地図D参照] ☎(045) 902-3654 営 ランチ 11時半～14時半 デイナー18時～21時半※日・祝のみ 21時まで
休 月曜、第1、3火曜 交 東急田園都市線「あざみ野駅」徒歩9分
¥ カード可(条件有)

「本物」を「カジュアル」に愉しめるレストランです。和の食材を取り入れた質の高いイタリア料理を、シェフ制作の和食器でお楽しみいただけます。



おすすめ
タラバ蟹と九条ネギのソース
イカ墨のタリオリーニ

食材の旨味を引き出した、
当店自慢のパスタ

30

割烹

和菜 やなぎ

2017
認定

所 美しが丘1-13-10 吉村ビル205号[地図C参照] ☎(045)904-5020
営 ランチ11時半～14時半(L.O.14時) デイナー 17時半～22時(L.O.21時)
休 月曜・第3火曜 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩4分
¥ カード可(条件有) ①<http://wasai-yanagi.com/about/>
五島灘の天然魚をはじめ、春は山菜、夏は八モ、秋は天然キノコ、冬は河豚をメインにした料理でお客様をお迎えしております。



おすすめ
長崎五島灘海鮮丼と
アゴだし五島うどん

このメニューはランチ限定で
お出ししております。長崎の
五島灘近海で水揚げされた
天然の鮮魚を熟成させ提供
しております。

和洋菓子 & パン

テイク
アウト

2017
認定

31

洋菓子

クアットロ パンキーネ

所 柿の木台13-3[地図E参照] ☎ (045)299-2760 営 11時~18時 休 水曜

交 東急田園都市線「藤が丘駅」徒歩10分 ¥ カード可 HP <https://4panchine.thebase.in/>

2017年オープンのジェラート専門店。乳化安定剤などの添加物不使用、自然素材で手作りのピオなジェラートは季節により、様々なフレーバーをお楽しみいただけます。2018年イタリアで行われた国際ジェラート大会で上位9名に入賞、特別賞を受賞。



おすすめ

ビスコッティジェラート

ピスタチオやチョコレートなどのジェラートをバター不使用のざっくりした自家製のビスコッティでサンド。贈り物やお土産にも最適な当店オススメの一品。

32

和菓子

丹波甘納豆本舗

2018
認定

所 市ヶ尾町1062-1 [地図D参照] ☎(045)971-7608 営 9時半~19時

休 日曜 交 東急田園都市線「市が尾駅」東口徒歩3分

¥ 電子決済可 HP <http://www.tanba-ah.com/>

昔ながらの素朴な味わいを大切に手づくりをしております。慶弔菓子のおまんじゅう、赤飯等の注文も承っております。どうぞお気軽に御用命ください。



おすすめ

栗どら焼

毎日一つひとつ丁寧に焼き上げた皮で、やわらかく甘露煮した栗を1粒丸ごと北海道産小豆粒あんで包んでいます。

33

洋菓子

ナッシュカツツェ

NASCHKATZE

2017
認定

所 荏田西2-15-1-102 [地図D参照] ☎(045)511-7820 営 12時

~18時 休 月曜、火曜、水曜(不定休) 交 東急田園都市線「江田駅」

徒歩6分 ¥ 現金のみ HP <https://www.naschkatze.jp/>

オーストリア国家公認マイスターが提供するザッハトルテや、旬の素材を活かした和栗のモンブラン等が大人気！バームクーヘンなど焼き菓子も人気です！



おすすめ

ザッハトルテ

ウィーンで学んだ作り方、レシピそのままで作りました。別添えの生クリームをたっぷりつけてお召し上がり下さい。

34

洋菓子

ノインシュプラーデン

9-Schubladen

2016
認定

所 柿の木台13-3[地図E参照] ☎(045)972-6439 営 9時45分~18時
休 火曜、月1回の不定期の3連休(祝日の場合は営業) 交 東急田園都市線
「藤が丘駅」徒歩10分 ¥現金のみ HP <http://www.9-schubladen.com/>
当店は青葉区で1990年からOPENしている洋菓子店です。9つの引き出しをイメージして、“9-Schubladen”と名付けました。



おすすめ
5th アベニュー&
生チョコ焼

当店オリジナルで人気No.1の生チョコ焼と5thアベニュー(スティックチーズケーキ)です。

35

洋菓子

パティスリー アン・プチ・パケ

PÂTISSERIE Un Petit Paquet

2017
認定

所 みずが丘19-1[地図D参照] ☎(045)973-9704 営 10時~18時 休 毎週水曜日、ほか不定休で火曜日(祝日・イベントによる変動あり) 交 東急田園都市線「江田駅」徒歩10分 ¥現金のみ HP <http://www.un-petit-paquet.co.jp/>
1998年より、みずが丘で皆さまに親しまれてきた、「丘の上の黄色いケーキ屋さん」。シェフの思いが詰まったお菓子であふれる当店にぜひお越しください。



おすすめ
ディアボロ

マロンガラスセ入りの栗のクリーム、フランボワーズのバタークリーム、カシスのジュレを重ねました。

36

洋菓子

パティスリーカフェ エムロード PÂTISSERIE-CAFÉ Émeraude

2017
認定

所 柿の木台14-2 [地図E 参照] ☎(045) 530-5274 営 [平日・土曜] 10時～18時 [日曜・祝日] 10時～17時 休 月曜、火曜 交 東急田園都市線「藤が丘駅」徒歩12分 ¥ カード可、電子決済可 HP <https://emeraude.biz/>
厳選した材料を使用した商品は全て手作りしており、丁寧に作り上げております。小さなお店ですが店内でもお召上がりいただけます。



おすすめ

焼菓子ギフト



厳選した材料を使用した焼菓子は自分用、お土産用、お中元、お歳暮など様々な用途に使われる大人気商品です。バター
の香りが口の中に広がります。

37

パン

パナデリア シエスタ

2017
認定

所 奈良5-4-1 [地図B 参照] ☎(045) 963-5567 営 7時～18時 休 月曜 交 横浜高速鉄道こどもの国線「こどもの国駅」より徒歩5分 ¥ 現金のみ HP <http://panaderia-siesta.com/>
自家栽培・自家製粉の無農薬小麦のパンや地元横浜小麦の天然酵母パンをはじめ 3.5 坪の小さなお店に 100 種類以上のパンが並びます。



おすすめ

横浜小麦の食パン



お店の近くの畑で栽培していただいている地元の小麦をドイツ製の石臼で自家製粉し、さらに横浜の小麦からおこした天然酵母種で焼いたパンです。小麦の旨み、鮮度の高い豊かな香りを楽しめます。

38

パン

パン工房 マフィーユ

パン工房 ma・file

2017
認定

所 市ヶ尾町 545-10 [地図D参照] ☎ (045)974-4070

営 [火~土]7時~19時、[日]7時~17時半 休 月曜

交 東急田園都市線「市が尾駅」徒歩7分 ¥ 現金のみ

当店は多くのパンに国産小麦を配合し、コロッके、カレー、グラタン、カスタードクリーム、ピザソース等具材も手作りしています。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



おすすめ

クリームパン

若鶏が生んだ赤玉の卵と濃厚な小岩井牛乳を使用している自家製カスタードクリームはコクがあり、まるやかで甘さ控えめのクリームに仕上げます。生地はふわっ！としてクリームはとろり。人気商品です。

39

洋菓子

ピュイサンス

PUISSANCE

2016
認定

所 みたけ台31-29 [地図E参照] ☎ (045)971-3770 営 9時~17時 休 水曜・木曜

交 東急田園都市線「青葉台駅」より、東急バス「藤が丘駅行」に乗り「みたけ台中学校入口」バス停下車すぐ ¥ カード可 HP <https://www.puissance.jp/>

横浜市青葉区みたけ台の美しい榊並木道の住宅街にあります。この街のフランス菓子店として、昨日より今日、今日より明日、美味しいと思える菓子を作りたいと願っています。



おすすめ

シテ ジャルダン

ホワイトチョコレートムースの中に木いちごのジュレとピスタチオのクレームブリュレ、田園都市をイメージした一品です。

40
パン

ヒュッグリー HYGGELIG

2018
認定

所市ヶ尾町1155-2 [地図D参照] ☎(045)500-9275 営8時半～19時

休日曜・祝日・月曜 交東急田園都市線「市ヶ尾駅」徒歩3分

¥現金のみ HPhttps://www.instagram.com/hyggelig_b/

材料にこだわり、丁寧に時間をかけて作ったパンが並ぶ、坂の途中にある小さなパン屋です。多くの皆さまにヒュッグリーのパンを楽しんでいただけたら嬉しいです。



おすすめ

季節のデニッシュ

時期に合わせ、可能な限り農家さんから直送された旬のフルーツを使用しています。サクサクのデニッシュ生地とのハーモニーをお楽しみ頂けたらうれしいです。

41
パン

ベーカリーカフェ コペ

2018
認定

所青葉台1-29-3 [地図E参照] ☎(045)983-5176 営7時半～

19時 休毎週水曜、第2・第4火曜 交東急田園都市線「青葉台駅」

徒歩10分 ¥電子決済可 HP<https://445.co.jp/coppet/>

青葉台1丁目 桜台交差点の角に1985年オープン。以来、世代にかかわらずお客様からお年寄りまで、全ての皆さまに喜んでもらえる店作りに励んでおります。



おすすめ

コペのクリームパン

コペのクリームパンはひと口めからクリームたっぷり。オーナー自ら大好きなパン。人気商品のひとつです。

42

パン

ベッカライ 徳多朗

2016
認定

所 元石川町6300-7【地図C参照】 ☎ (045)902-8511 営 6時半～16時 休 火曜・水曜・木曜

交 東急田園都市線「あざみ野駅」より小田急バス「向ヶ丘遊園行」、または「たまプラーザ駅」より東急バス「新百合ヶ丘駅」に乗り「覚永寺」バス停下車すぐ 電子決済可 (PayPayのみ)

HP <https://www.instagram.com/toktaro1114/>

パン好きの人をひとりでも増やしたいという思いで、パン生地はもとよりカレーパンやクリームパン・あんぱんなどの中身も、一から手作りをモットーに皆さまをお待ちしております。



おすすめ レーズンパンで作る たまごサンド

開店以来の定番サンドウィッチ。レーズンの甘みとたまごサラダの絶妙なバランス

43

洋菓子

ベルグの4月

2016
認定

所 美しが丘2-19-5【地図C参照】 ☎ (045)901-1145 営 9時半～

19時 休 元日・ほか年2回 交 東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩5分 電子決済可 HP <https://www.bergue.jp/>

1988年青葉区美しが丘に創業。オリジナルのマカロンや季節感あふれる生菓子、アントルメグラッセなど、最高の材料を吟味しパティシエが一つ一つ丁寧に作り上げております。



おすすめ マカロン

オリジナリティあふれるその形で、マカロン専用の粗挽きアーモンドパウダーを使用し、食感が良く、アーモンドの風味がより引き立ちます。当店一番の人気商品です。

44

パン

モン MONT

2017
認定

所 奈良1-14-8 アザールカモ 102 [地図B 参照] ☎ (045)963-1737
 営 8時～19時 休 水曜（祝日の場合は営業） 交 横浜高速鉄道こどもの国線「こどもの国駅」より徒歩7分 ㊚ 現金のみ

「美味しくてリーズナブル」2002年創業以来、多くの方に愛されてきました。毎日食べられる美味しさをお届けしたいという想いで作るパンはどれも自信をもっておすすめできます！！



おすすめ

塩パン

シンプルなのにどこか違う、一口食べれば香り広がるモンの人気商品！！

「青葉区商店街お散歩まっぷ」を使って商店街に行ってみよう!

この表紙が
目印!

商店街
お散歩まっぷの
データはこちら



商店街を巡りながらお散歩を楽しめる8コースをご紹介します。商店街の魅力的なお店も紹介していますので、手に取ってみてください。区役所や区内公共施設等で配布中です!また、青葉区のHPでも公開しています。