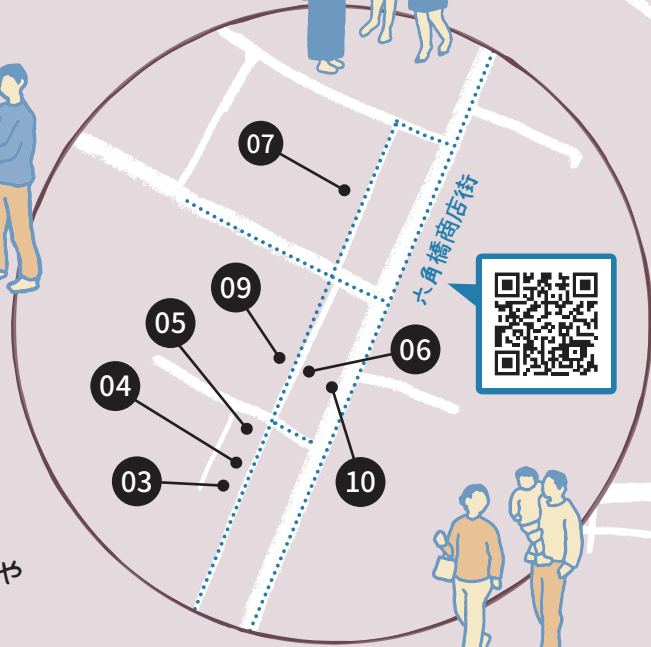
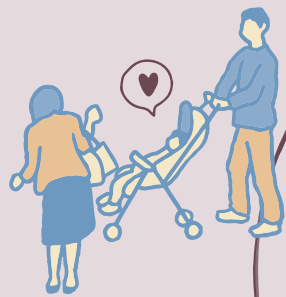


# 六角橋・白楽・白幡 エリア

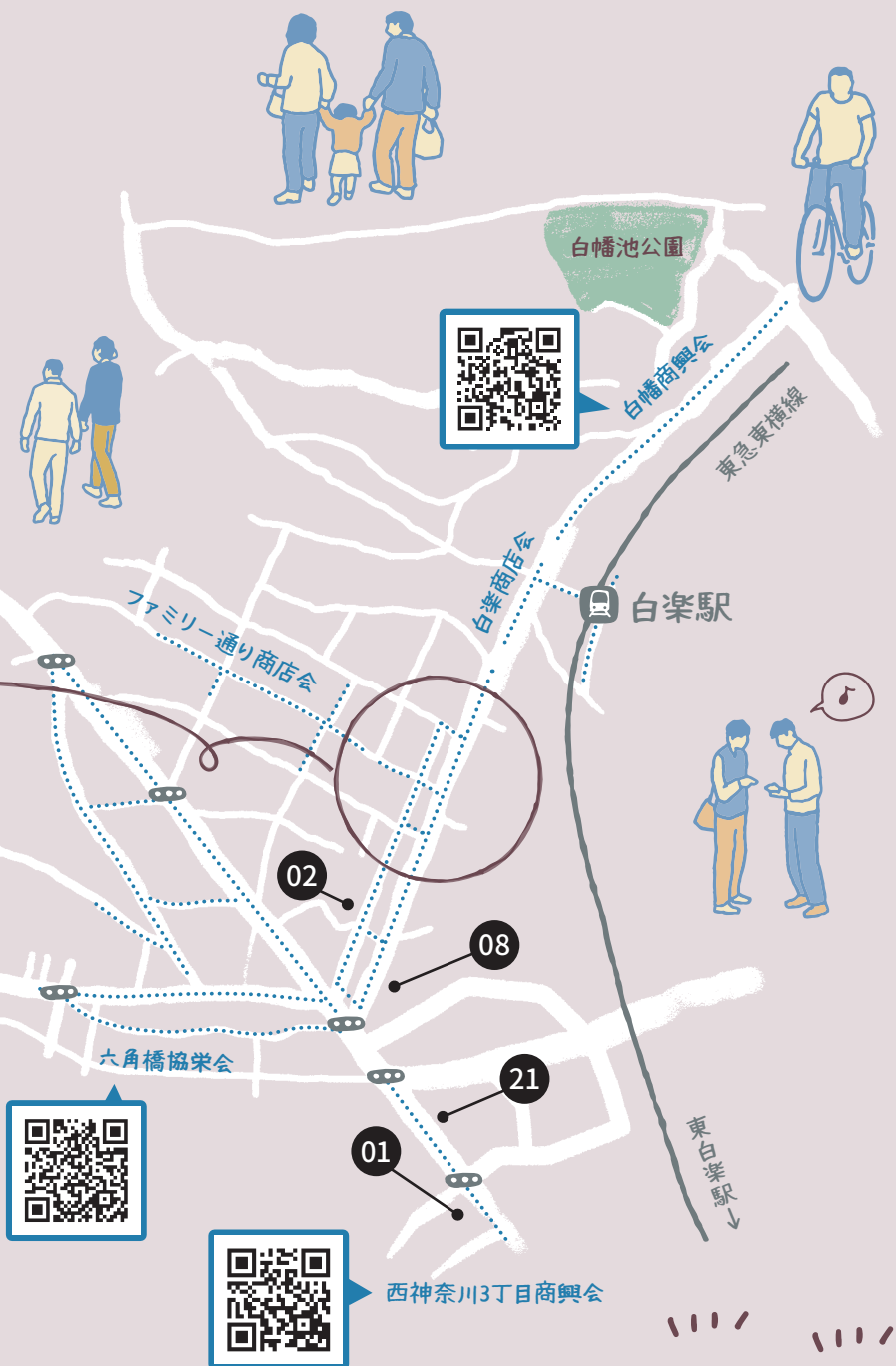
レトロな雰囲気の商店街が集まるエリア。  
近くに大学もあり、  
幅広い年齢層に親しまれています。

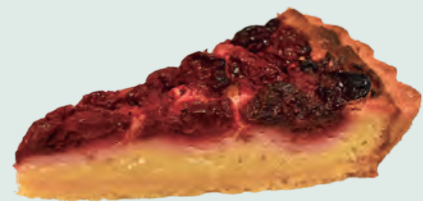


- 01 おにぎり うさぎや
- 02 P.M.O.kitchen
- 03 キツネノアトチ
- 04 寿屋
- 05 路地裏食堂ROKU
- 06 六角橋焼小籠包
- 07 シックススクエアベーカリー

- 08 CoCo巷番屋 東急白楽駅前通店
- 09 珈琲文明
- 10 ガトーよこはま 六角橋店
- 21 WEショップかながわ六角橋店

横浜上麻生線





季節のタルト 400円  
※季節により中身が異なります

- ☎ 045-834-4951
- 📍 六角橋1-10-11 白楽駅から徒歩5分
- 🕒 17:00~24:00(L.O.23:00)、  
土・日12:00~24:00(L.O.23:00)
- 🏠 水曜日+月2日程度不定休

MAP  
03

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### キツネノアトチ

「気軽に来られる」食堂で  
季節によって変わるフルーツタルト

六角橋商店街の中にある、イタリアンベースのワイン食堂。「気軽に毎日来られるように」とリーズナブルな価格がうれしい。ワインの締めにと用意されたデザートのうち、ティラミスとタルトは手づくり。定番のタルトは季節によって食材が異なる。ワインに合うスイーツとして人気。



MAP  
06

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### 六角橋焼小籠包

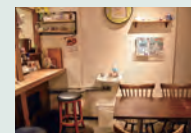
小籠包にカスタードとキャラメルソース?!  
幻の新感覚スイーツ

六角橋商店街で店を構えて14年目。オープン時からのオリジナルメニューとしてひそかに人気なのがこのメニュー。もっちりとした小籠包の中から、あったかいカスタードクリームがとろーりと。キャラメルソースと合わせると上品な味に。まさにここでしか食べられない逸品。



焼き小籠包 カスタード&キャラメルソース  
3個入り425円 6個入り750円(持ち帰り価格)  
イトインも可

- ☎ 045-438-4677
- 📍 六角橋1-9-1 白楽駅から徒歩3分
- 🕒 10:30~20:00
- 🏠 火曜日



MAP  
04

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### 寿屋

飲兵衛の「ホーム」で味わう  
フルーツパウンドケーキ

定食屋だが、昼間から地元の飲兵衛でにぎわう家庭的な店。店主の高校時代の友人が営む伊豆のカフェから、定期的に仕入れているフルーツパウンドケーキは、ふんだんに使われたバターの香りが広がる丁寧な味。アルコール不使用なので小さな子でも安心。テイクアウトできる。



フルーツパウンドケーキ  
400円

- ☎ 090-1991-5585
- 📍 六角橋1丁目10-11 白楽駅から徒歩4分
- 🕒 朝ごはん平日6:30~8:30  
12:00~21:30(食事のL.O.20:45)  
日・祝16:00~
- 🏠 土曜日 その他不定休

MAP  
07

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### シックススクエアベーカリー

パンも売っているBAR店主自家製の  
塩キャラメルポップコーン

昼はベーカリー、夜はバーという珍しい形態の店舗。入口の看板にバスケットゴールがついていたり遊び心が垣間見える。自家製の塩キャラメルポップコーンは、甘じょっぱさが後を引くクセになる味。六角橋商店街名産品に認定された「たまり醤油のカシューナッツ」もぜひ。



塩キャラメルポップコーン  
500円

- ☎ 080-3013-5498
- 📍 六角橋1-8-21 白楽駅から徒歩5分
- 🕒 14:00~24:00  
イトインは20:00~
- 🏠 不定休

MAP  
05

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### 路地裏食堂ROKU

一度味わうとクセになる  
桃×ティラミスのマリアーヂュ

40種類以上のワインと日本酒に合わせた料理が自慢のお店。開店当初からある桃のティラミスは、コーヒーベースのティラミスに果肉感たっぷりの桃ソースがゴロゴロとかかった逸品。ティラミスのコーヒーの香りと桃のジュシーさとのマッチングは、ぜひ一度味わってほしい体験。



桃のティラミス 770円

- ☎ 045-900-4566
- 📍 六角橋1-10-11 白楽駅から徒歩5分
- 🕒 ランチ11:30~14:30、  
ディナー17:00~23:00(L.O.22:00)
- 🏠 火曜日 月曜日はディナーのみ

MAP  
08

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

### CoCo壱番屋 東急白楽駅前通店

カレーの食後にピッタリ  
「ココイチ」の濃厚アイス

言わずと知れたカレーの「ココイチ」。「カレーしか食べたことがない」という人にもぜひ味わってほしいのが、クリーミーで濃厚なオリジナルのバニラアイス。辛いカレーを食べた後に、カップに入った甘いアイスを一口食べれば二度おいしい。食後のデザートにピッタリ。



濃厚バニラアイスクリーム 282円  
テイクアウトも同額

- ☎ 045-423-1860
- 📍 六角橋1-1-4 リトルアイランド1F  
白楽駅から徒歩5分
- 🕒 11:00~23:00



MAP  
09

## 珈琲文明

カカオの風味広がるチョコレートケーキは  
コーヒーとの相性も◎

メディアにも度々紹介されるコー  
ヒーの名店。濃厚なカカオをたっ  
ぷり使い、生チョコに近いカカオ  
の風味が楽しめるチョコレート  
ケーキと、豆にこだわったコー  
ヒーの相性は抜群。店主ひとり  
で切り盛りしており土日祝日は満席  
なことも多いため、平日の夕方以  
降の訪問がオススメ。



チョコレートケーキ 580円  
※ドリンク注文で100円引き

- ☎ 045-432-4185
- 📍 六角橋1-9-2 白楽駅から徒歩4分
- 🕒 11:30~19:00
- 🌿 火曜日・水曜日

MAP  
12

## NAGI COFFEE

コーヒーと合う大人の味わい。  
サクサク食感のシナモントースト  
レトロな雰囲気落ち着く喫茶  
店。自家焙煎の豆をサイフォンで  
抽出したコーヒーは、「宝石のよ  
うに美しい味わい」と評判。サク  
サクのパンに生クリームとたっ  
ぷりのシナモンが香るトーストは、  
コーヒーとの相性抜群な「大人の  
お菓子」。映えもばっちりの看板  
メニューをどうぞ。



シナモントースト (ハーブ)  
600円

- ☎ 045-548-9175
- 📍 松本町3-22-8 ロイヤルドレック103
- 🕒 反町駅から徒歩5分
- 🕒 7:30~17:00
- 🌿 火曜日・第1,3,5水曜日

MAP  
10 反町・区役所・臨海部エリア | 横浜中央市場通り商店街  
ガトーよこはま 本店・六角橋店

極上チーズとフレッシュバター  
伝説のチーズケーキ

厳選された素材を使い、ひとつひ  
とつ手作りされるお菓子が人気の  
名店。定番の「よこはまチーズケ  
ーキ」は、デンマーク産の極上チ  
ーズと北海道産のフレッシュバタ  
ーから生まれるコクとまろやかさが  
特徴。独自の秘密の製法で作られ  
たタルト部分も、一度食べるとや  
みつきになる。



よこはまチーズケーキ  
(カットケーキ)  
540円

- ☎ [本店]045-441-2310 [六角橋店]045-433-7753
- 📍 [本店]栄町89-19 神奈川駅から徒歩13分
- 📍 [六角橋店]六角橋1-9-26 白楽駅から徒歩5分
- 🕒 [本店]10:00~18:00(喫茶は17:00)
- 🕒 [六角橋店]11:00~19:30
- 🌿 [本店]水曜日・元旦 [六角橋店]無休(元旦のみ休業)

MAP  
13 反町・区役所・臨海部エリア | 反町駅前通り商店街  
アトリエ菓舎

「毎日食べたくなるお菓子を」  
天然バニラのシュークリーム

「日々のお菓子」をテーマに、国  
産・無添加の原材料にこだわった  
バリエーション豊富なお菓子が  
評判の名店。カフェはもちろん、  
気軽なテイクアウトも人気。定  
番は、シュークリーム。天然バ  
ニラを使ったシンプルで洗練され  
たクリームと、絶妙な焼き加減の  
シュー皮がマッチする。



シュークリーム 291円

- ☎ 045-322-9837
- 📍 泉町2-8 反町駅から徒歩3分
- 🕒 9:30~19:00、日・祝9:30~18:30
- 🌿 火曜日・第1,3月曜日

MAP  
11 反町・区役所・臨海部エリア | ニッ谷通り商業会  
横浜マルニカフェダイニング

食べ応え抜群! ニューヨークスタイルの  
自家製バイクドチーズケーキ

かながわ井やまぼーくカレー  
など地産地消のメニューも人気  
のレトロな雰囲気の喫茶店。自  
家製バイクドチーズケーキは、  
たっぷりのクリームチーズと生  
クリームを使った食べ応えのあ  
るニューヨークスタイル。カフェ  
の時間帯は、ドリンクセット注  
文で100円引きに。



自家製バイクドチーズケーキ  
480円

- ☎ 045-322-1712
- 📍 ニッ谷町6-3 ぬのや内 反町駅・東神奈川駅から徒歩7分
- 🕒 ランチ: 平日・土11:00~14:00、カフェ: 14:00~16:00(月・火・木・土15:30閉店)、ディナー: 水・金16:00~22:00(L.O.21:00)
- 🌿 日曜日・祝日



豆大福 1個140円

- ☎ 045-401-6488
- 📍 大口通34 大口駅から徒歩5分
- 🕒 10:00~18:30
- 🌿 木曜日

MAP  
14

## 富士家

老舗和菓子店の「豆大福」は、  
素材選びにこだわりあり

昭和20年代から続く老舗。豆大  
福をはじめ、和菓子に使用する餅  
は毎朝ついている。もち米は、「甘  
みとコシがある」と選んだ宮城の  
「みやこがね」を使用。優しい甘さ  
のあんこと豆との相性も抜群だ。  
「保存料不使用なので当日中に食  
べて」と店主。正月用の切り餅・  
のし餅も人気。

