



PRESS RELEASE

2020年6月25日
株式会社レインズインターナショナル
CWカンパニー

横濱の食文化に触れられる、デイリーカジュアルなアーバンフードホール 「Food hall KITEKI - steam whistle -」

2020年6月27日（土）、横浜・桜木町駅にオープン



株式会社レインズインターナショナル/CWカンパニー（本社：神奈川県横浜市 代表取締役 高橋 尚也）は、横浜桜木町駅近くにコロワイドグループとして「初」となるフードホール「KITEKI」を2020年6月27日にオープンいたします。

開港以来、多くの異文化を取り入れながら独自の世界観を築き上げ発展をした港町「横濱」。そして日本初の鉄道路線である新橋駅 - 横濱駅（現桜木町駅）間が、明治5年9月12日に開業しました。

「KITEKI」は洗練された横濱ならではの文明開化と食文化をテーマにしたフードホールです。「URBAN YOKOHAMA」ALL DAY DINING」をコンセプトに、店内に汽車をモチーフとした要素を盛り込み、「横浜ならではの」食文化を表現した5つの専門店を用意しました。モーニング（同ビル内ホテルメッツ宿泊者様専用）、ランチ、カフェ、ディナーにて、横浜にゆかりのある食材や料理をご堪能いただけます。



HUNGRY MINERS
ハングリー・マイナーズ
17:00~23:00 (L.O.22:30)

豪快な薪焼きグリルのスタイリッシュなミートダイニング。酒の和牛「横濱ビーフ」を始め、豪快に薪焼きグリルで香りをつけた各種ミートがお楽しみいただけます。



THE COOK V
クック・ヴイ
17:00~23:00 (L.O.22:30)

横濱ならではのノスタルジックな洋食風。横濱発祥といわれるナポリタンを始め、懐かしさと安心感のある洋食の数々を提供します。



Have A Break
ハブ・ア・ブレイク
14:00~23:00 (L.O.22:30) *格別~17:00は
*朝食タイム

ミルクタンクが目玉を引くアイスとガレットのスイーツスポット。横濱産のミルクを使用した横濱アイス工房のアイス各種と本格的なデザートガレットをお楽しみください。



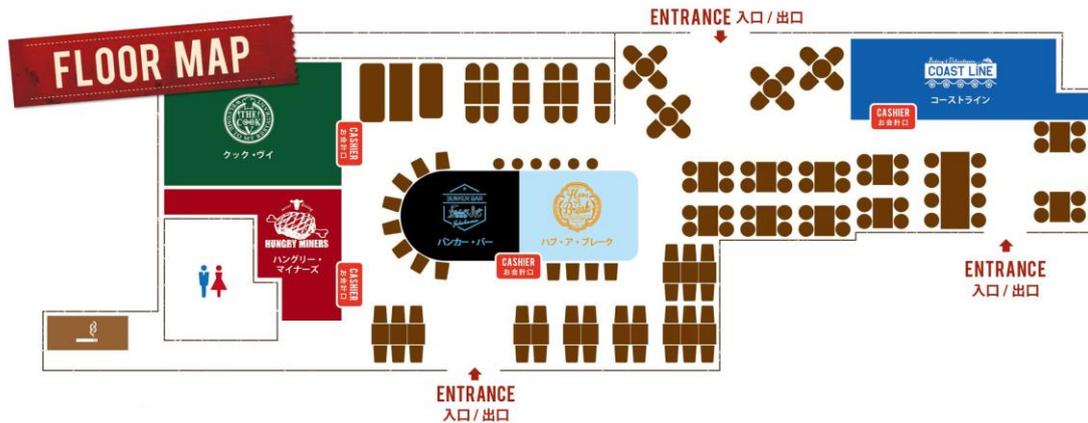
COAST LINE
コーストライン
7:00~23:00 (L.O.22:30) *格別~17:00は
*朝食タイム

本格的でありながらカジュアルな手作りベーカリー。毎日クワッパンを手作り。その他、こだわりのブレッドの数々をどうぞ。(テイクアウトOK)



BUNKER BAR
バンカー・バー
17:00~23:00 (L.O.22:30)

ビールタンクが目玉を引くクラフトビールが楽しめるビアバスケット。クラフトビールをはじめ各種ビールやカクテル・リキュールが楽しめます。



「Food hall KITEKI -steam whistle」の特徴

1. 「KITEKI」のこだわり

～神奈川・横浜、ならではの食材～

横浜ならではの神奈川県産のこだわり食材を仕入れています。

- 「**横濱ビーフ**」… 日本で初めて牛鍋屋が開かれるなど、牛肉文化発祥の地である横濱でその名を冠した横濱ビーフ。ベテラン揃いの生産者が熟練の技で愛情込めて育てた黒毛和牛種で、口どけのよい脂身とミルクィな旨みが広がる高品質な牛肉です。
- 「**SAGAMIKKO**」… 鶏一羽一羽が自由に暮らせるようにと代々伝わる平飼いにこだわったブランド卵“さがみっこ”は長い歴史の中から生まれた井上養鶏場のブランド卵です。
- 「**相模豚**」… 丹沢山系を臨む自然豊かな神奈川県央地区で健康で丈夫に育つように飼育されており、肉質はしっかりしているながらも柔らかく歯ごたえが良く、風味豊かな味わいが特徴です。

～横浜ならではの食文化～

横浜ならではの食文化をオマージュして、お料理をご用意しています。

- 「**濱ナポリタン**」… 横浜が発祥。KITEKI では濱ナポリタンとしてオリジナルレシピをご用意しています。
- 「**横濱アイス工房のアイスクリーム**」… 日本で最初のアイスクリームは横浜で作られました。文明開化の波に乗り日本のアイスクリームの歴史が始まったのです。
- 「**焼きたてのクロワッサン**」… 横濱で日本初のベーカリーは生まれました。角型食パンの元祖の店とも言われています。当店では毎日店内でクロワッサンを焼き、クロワッサンサンドやスイーツクロワッサンもをご用意しています。
- 「**クラフトビール**」… 日本で初めてビールが醸造されたのはここ横濱の地。大きなビールタンクが特徴の「**BUNKER BAR**」では数種類のクラフトビールをご用意。バースポットとしてカウンターでくつろげます。

2. 横浜を感じる情緒溢れる空間

「横濱」ならではの空間を各所に用意しています。鉄道発祥の地であることをオマージュし、寝台列車のようなオリエンタルなラグジュアリースペースや調理車両をイメージしたファサードを用意。また、炭坑を運んだ汽車の荷台“バンカー”を再現したバーエリアには日本初のビール醸造が行われたことやアイスクリームの発祥の地であることをオマージュした大きなビールタンクとミルクタンクをそれぞれ天井にディスプレイ。各ブースに横浜ならではの要素を取り入れ、ノスタルジックな空間をご用意しました。

3. 新型コロナウイルス感染予防対策

新型コロナウイルス感染予防の一環として、セミセルフレジを導入。お客様とスタッフの接触時間と、スタッフが現金に触れる頻度を減らし、スムーズな対応を目指します。その他、ビニールカーテンによる仕切り・

間隔を開けた席配置・アルコール消毒・スタッフのマスク着用・衛生管理・換気を徹底しております。

「Food hall KITEKI -steam whistle」の代表メニュー

【HUNGRY MINERS】

HUNGRY MINERS は腹ぺこな炭鉱夫の意。横濱ビーフを始め、さがみ豚など神奈川県のお肉とともにボリューム満点な“薪焼きグリル”で出迎えます。芳醇な薪の香りをまとったワンランク上のグリルをお楽しみいただけます。

- ・ 横濱ビーフのグリル 約 200g 3,850 円(税込)
- ・ 横濱ビーフのタルタル 1,380 円(税込)
- ・ さがみ豚りブコース 脂ののった神奈川県ブランド豚。 1,980 円(税込)
- ・ サフォーククロスラムステーキ 良質なラムを豪快に焼き上げます。 2,640 円(税込)
- ・ ロブスターワイルドグリル 2,980 円(税込)



【THE COOK V】

ノスタルジックな洋食屋より、横濱発祥といわれるナポリタンを始め、こだわりの洋食の数々を提供します。

- ・ 濱ナポリタン 980 円(税込)
- ・ 幸せのビーフシチュー 1,780 円(税込)
- ・ さがみ豚のポークカツレツ 1,480 円(税込)
- ・ アボカドチキンのクリームドリア 1,280 円(税込)
- ・ SAGAMIKKO オムライス デミグラスソース 1,280 円(税込)



【Have A Break】

横濱小野ファームのミルクを使用したアイスとデザートガレットのお店。

- ・ バター・シュガー 480 円(税込)
- ・ シトロン／タタン／トレ・ベリー／ジャポネ 880 円(税込)
- ・ 横濱小野ファームのアイスクリーム Regular Cup (2 dish) 390 円(税込)



【COAST LINE】

本格感がありながらカジュアルなベーカリー。毎日店内でクロワッサンを焼いています。

- ・ ホームベイククロワッサン 200 円(税込)
- ・ クロワッサンダマンド 280 円(税込)
- ・ スモークサーモンとマスカルポーネチーズ 480 円(税込)
- ・ その他パン各種



【BUNKER BAR】

大きなビールタンクが特徴。お酒を楽しむビアバーです。

- ・ 隅田川ブルーイング ゴールデンエール等全 4 種類 680 円(税込)
- ・ アサヒスーパードライ 580 円(税込)
- ・ ビアカクテル 湘南シャンディーガフ、ハニーレモンパナシェ他 480 円(税込)～



「Food hall KITEKI -steam whistle」概要

- ・ 開業日 2020年6月27日(土) ※27日のみ 10:00 オープン
- ・ 所在地 〒231-0062 神奈川県横浜市中区桜木町 1-1-93 CIAL 桜木町 ANNEX 1F
- ・ 店舗電話番号 045-225-8107
- ・ 営業時間 11:00 ~ 23:00 (L.O. 22:30)

- ・ 席数 全 188 席
- ・ オフィシャルサイト (7月7日開設予定) <http://www.foodhall-kiteki.com>

株式会社レイズインターナショナル/CWカンパニー

(<https://www.cw-company.jp/>)

横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当:白戸 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5971 携帯: 080-2299-5866