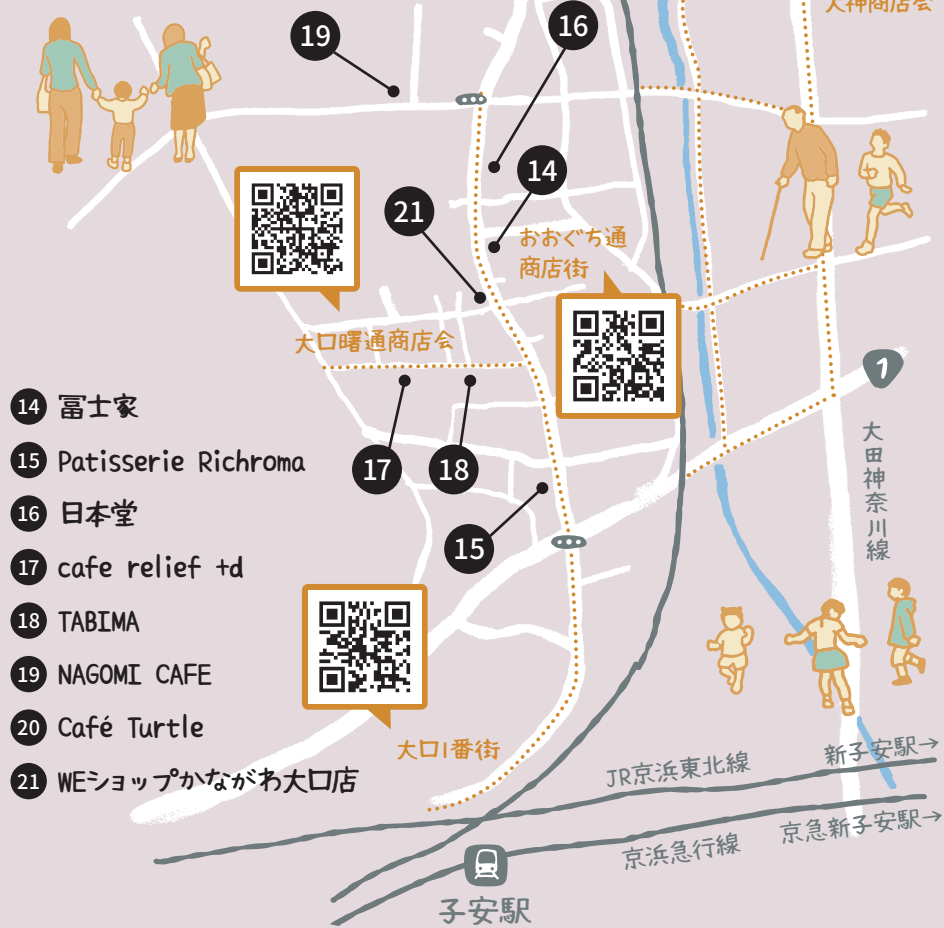


# 大口 エリア

人情味のある商店街が  
魅力のエリア。  
八百屋さんのかけ声も響き、  
活気溢れています。



- 14 富士家
- 15 Patisserie Richroma
- 16 日本堂
- 17 cafe relief +d
- 18 TABIMA
- 19 NAGOMI CAFE
- 20 Café Turtle
- 21 WEショップかながわ大口店

# SHOP LIST

六角橋・白楽・  
白幡エリア

P.11-14

反町・区役所・  
臨海部エリア

P.14-15

大口エリア

P.15-17

国際交流  
ラウンジ

P.18-19

MAP  
01

六角橋・白楽・白幡エリア | 西神奈川三丁目商興会

## おにぎり うさぎや



草餅 (あんあり・あんなし)  
1個220円

あんあり・あんなしで二度おいしい草餅  
おにぎりのお供にも

今年4月にオープンしたばかりの  
おにぎり店。具沢山の大きなお  
にぎりとともに人気なのが、店主  
がもともと和菓子の催事販売を  
していた縁で扱う甘味。通年販  
売の草餅は、よもぎの香りが口  
いっぱい広がる。きな粉をま  
ぶして食べる「あんなし」も同値  
段。



- ☎ 045-534-8042
- 📍 西神奈川3-4-8 東白楽駅から徒歩5分
- 🕒 7:30~18:00、日・祝9:00~18:00
- 📅 水曜日

MAP  
02

六角橋・白楽・白幡エリア | 六角橋商店街

## P.M.O.kitchen

ドライフルーツとナッツ入り  
食感も楽しめるティラミス

地元出身の店長が一人で切り盛り  
する、洋食全般が楽しめるピスト  
ロ。4つあるドルチェの中でも人  
気のティラミスは、アプリコット  
ブランデーとラムに漬け込んだ  
ドライフルーツとナッツが入って  
おり、さまざまな食感も楽しめる。  
アルコール分はないので子ども  
でも大丈夫。



ドライフルーツとナッツのティラミス  
770円

- ☎ 045-900-0938
- 📍 六角橋1-10-2 白楽駅から徒歩5分
- 🕒 ランチ12:00~15:00、ディナー17:00~24:00
- 📅 未定

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 大ロエリア | おおぐち通商店街  
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。





季節のフルーツタルト  
680円

- ☎ 045-717-8517
- 📍 大口通2-3 大口駅から徒歩7分
- 🕒 10:00~19:00
- 🌳 水曜日・木曜日(不定休あり)

MAP  
15

大口エリア | おおぐち通商店街  
パティスリー リクロマ  
Patisserie Richroma

こだわりのザクザク食感  
彩り豊かな季節のフルーツタルト  
イタリアや都内で研鑽を積んだパティシエの小倉さんが、2023年にオープン。「日常に彩りあるお菓子」をテーマに、花やハーブを添えた色彩豊かなスイーツが評判。中でも、旬の果実を使ったフルーツタルトは、しっかり焼き上げたタルトのザクザクした食感にこだわった人気の逸品。



大口エリア | 大口囃通商店街  
TABIMA

MAP  
18

一口食べれば北海道気分！  
生チョコプリンとフルーツのパフェ  
地域食堂や一人親支援などを行う地域の良心的存在。今回のイベント用に考案したパフェは、上に乗った夕張メロンのチョコレートが見た目もかわいさ満点。北海道産生チョコプリンの上には濃厚なミルクアイス、イチゴとブルーベリーをトッピングして爽やかな味わいに仕上がっている。



北海道生チョコパフェ  
600円

- ☎ 045-642-8109
- 📍 大口通17-2 大口駅・子安駅から徒歩7分
- 🕒 11:00~19:00
- 🌳 木曜日

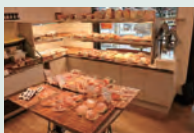


MAP  
16

大口エリア | おおぐち通商店街  
日本堂

思わず手に取りたくなる  
くるみの味わい広がるルシアンクッキー

創業1931年の老舗。富士山の溶岩を使った石窯で焼き上げる、こだわりの小麦を使ったパンが、長年地域に愛される理由だ。パンと一緒に思わず買ってしまうのが、ルシアンクッキー。砂糖の甘さにくるみの風味がマッチする。やわらかな口溶けが特徴で、一度食べたら癖になる。



ルシアンクッキー(1袋7個入り)  
260円

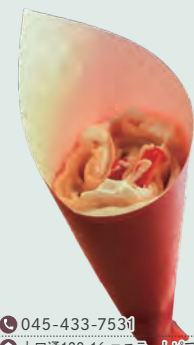
- ☎ 045-421-4708
- 📍 大口通127-3 大口駅から徒歩4分
- 🕒 7:30~19:30
- 🌳 日曜日

MAP  
19

大口エリア | 大神商店会  
NAGOMI CAFE

もっちり食感の生地！  
自家製カスタード&とちおとめのクレープ

創業から18年間、若者からお年寄りまで幅広い世代に愛される地域の名店。人気のクレープは生地を一日寝かすことで、もっちりとした食感に。なかでも、とちおとめを使ったイチゴのクレープは、ほどよい甘さの自家製カスタードとの相性も抜群で、一度は食べたい人気の逸品。



イチゴミルフィーユ  
カスタード生クリーム  
690円

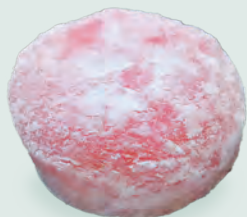
- ☎ 045-433-7531
- 📍 大口通122-16 エステートピア1F 大口駅西口から徒歩4分
- 🕒 月~水・金11:00~22:00(L.O.21:30)、土11:00~23:00(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)、日11:00~21:00(L.O.20:30)
- 🌳 木曜日

MAP  
17

大口エリア | 大口囃通商店街  
cafe relief +d

飲めるほどに柔らかい  
新感覚の和菓子「飲める大福」

2023年9月にオープン。三重県の老舗で生まれた話題の「飲める大福」が、関東で味わえる数少ないお店。季節のフルーツなどを和菓子と合わせた、飲めるほどに柔らかい新感覚のスイーツで、冬の人気はチョコレート。キッズスペースもあり、親子連れも多く足を運ぶ。



飲める大福 450円

- ☎ 080-4166-1102
- 📍 大口仲町24-4-2 大口駅から徒歩7分
- 🕒 10:00~17:00(L.O.16:30)、土19:00~22:00
- 🌳 日曜日・祝日

MAP  
20

大口エリア | 大神商店会  
就労継続支援B型事業 Café Turtle

コーヒーに合う  
コク深いバイクドチーズケーキ

障がいがある人が地域と繋がりながら働くため、2022年に開店したアットホームなカフェ。キッズスペースもあり、子ども連れの来店も多い。甘味の定番は、バイクドチーズケーキ。シンプルだがホワイチョコレートを使った深いコクが、コーヒーとマッチする。



バイクドチーズケーキ  
400円

- ☎ 045-716-9621
- 📍 神之木町9-5 大口駅から徒歩5分
- 🕒 10:00~16:00
- 🌳 土曜日・日曜日・祝日・年末年始

