



ハンバーガーやナチョスなど”ポリューミーグルメ”が勢ぞろい

キッチンカーフードフェスティバル

■会期: 2026年2月11日(水・祝)～3月29日(日)

■時間: 各日午前11時30分～午後7時 ※毎週月曜日・火曜日は休業

■会場: 横浜駅東口はまテラス(そごう横浜店 2階＝ペデストリアンデッキ)

横浜の景色が一望できるはまテラス。夕方には、近隣施設のネオンとともに波がキラキラと輝く美しいスポットで、人気が高まっている会場に都内で人気の「MARY BURGER (メアリーバーガー)」のキッチンカーが登場。オリジナルのスパイスを使用したハンバーガーや、自家製ビーフパティグリルを挟んだオリジナルドッグ、独創的なトッピングで彩ったナチョスなどを販売いたします。そのほか、フライドポテトやパスタスナックなどのスナックフードも販売いたします。春の行楽やランチ、お仕事終わりに、ぜひ立ち寄りください

※本リリースの価格は税込み、画像はイメージです。※数に限りがある商品もございます。売り切れの際はご容赦ください。

自家製ビーフパティにこだわりのハンバーガーやホットドック



●ベーシックバーガー(1個) 1,300円
厳選したスパイスと独自の調理法にこだわり、メアリーのピットマスターと呼ばれる熟練職人たちが13年の歳月をかけて完成。
※ポテト・オニオンフライは別売り。



●チーズバーガー(1個) 1,400円
とろけるチーズをふんだんに。濃厚なコクと絶妙な塩味がジューシーなビーフパティグリルと完璧にマッチします。
※ポテト・オニオンフライは別売り。



●スパイシーチリバーガー(1個) 1,400円
ピリッとした辛さがクセになる、スパイシー好きにはたまらない刺激的な味わいをお楽しみください。
※ポテト・オニオンフライは別売り。



●オリジナルナチョス(1個) 800円～
スパイシーチリソースがもたらす刺激的な辛さ、キーマの濃厚なスパイシーミート、そしてトマトベースのソースマイルドな酸味。それぞれが個性的な味わいを演出します。



●メキシカンサンドイッチ(1個) 1,100円～
自家製ビーフパティグリルを挟んだオリジナルドッグ、メキシカンな味付けのホットサンドイッチ。
(写真左から)
チーズドッグ 1,100円
サルサドッグ 1,100円
ハラペーニョ BBQ プルドポーク 1,300円



●フライドポテト 各600円
●パスタスナック 各500円

【ソフトドリンク】 各500円

コカ・コーラ、カナダドライジンジャーエール、烏龍茶、オレンジ、グアバ

【アルコール】 各650円

生ビール、コカ・コーラビア、コーヒービア、カナダドライシャンディーガフ

おすすめドリンク

・濃厚ホットチョコア 650円

・大人のホットチョコア(ラム酒入り) 700円

