



2017年 20周年を迎えました。
さらなる驚きと共に、Let's go on !

News Release

THE YOKOHAMA BAY HOTEL TOKYU

2017年9月1日 横浜ベイホテル東急

秋の行楽シーズンにぴったり 「秋の味覚べんとう」が登場

期間 2017年9月16日(土)～10月31日(火)



横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人 陣内一彦)1階、日本料理「大志満」では、2017年9月16日(土)～10月31日(火)の期間、「秋の味覚べんとう」をご提供いたします。

今回ご提供をする「秋の味覚べんとう」は、四季を大切にする日本料理らしく、秋刀魚や栗、南瓜、銀杏などの厳選された秋の食材を多数盛り込んだ二段弁当です。大志満でしか味わうことのできない加賀料理の真髄「治部椀」も一緒にお楽しみいただけます。



「秋の味覚べんとう」概要

- 期 間 : 2017年9月16日(土)～10月31日(火)
- 時 間 : ランチタイム限定11:30～14:30(LO)
- 料 金 : 4,500円(税金・サービス料込)
- メニュー : 【先付】 南瓜豆腐

【お造り】 盛り合わせ

【煮物】 治部椀

【弁当】 一の重

出汁巻玉子 鮭の利休焼き
海老の茶巾包み 菊花大根
信田巻 茄子 しめじ 里芋
昆布巻 青菜のひたし 真蒸

【お食事】 きのご飯 味噌汁 香の物

【お食後】 栗の蒸羹

二の重

東寺揚げ 銀杏 丸十 砧(きぬた)巻き
鮎(ごり)とくるみの艶煮 白和え
秋刀魚の南蛮漬 笹大福

※メニューは入荷などの状況により、変更になる場合があります

9月は「加賀野菜懐石」をご用意いたします

2017年9月1日(金)～30日(土)

加賀野菜をふんだんに用いた懐石料理です。加賀野菜のほか、もちもちとした肉質と甘みが特徴の“能登豚”や独特な食感をもつ“すだれ麩”など加賀の食材を厳選。世界農業遺産に登録された“珠洲(すず)の塩”を使用するなど、大志満ならではのこだわりがお楽しみいただけます。 ※詳細はお問い合わせください



加賀野菜懐石 イメージ

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急

大志満 Phone: (045) 274-8080

本件に関するお問い合わせ

横浜ベイホテル東急

マーケティング 大山・佐竹

Phone: (045) 682-2273 Fax (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7