

2019年4月26日 横浜ベイホテル東急

大志満・横浜店 10周年記念！季節の味わいを月替わりで

期間限定「10周年特別懐石」

2019年5月1日（水・祝）より



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、2019年5月1日(水・祝)より「10周年特別懐石」をご提供いたします。

2009年9月、当ホテル内に日本料理「大志満」横浜店が開店し、今年の秋には10周年を迎えます。これを記念して、月替わりのメニューでお贈りする「10周年特別懐石」を期間限定でご用意いたします。

初月となる5月は、蟹や金目鯛、能登牛などの贅沢な食材をはじめ、稚鮎や鮎(ごり)、じゅん菜といった初夏に美味しい食材を使用した品々も揃います。また、「大志満」自慢の逸品、「治部椀」もお楽しみいただけます。

石川県山中温泉の老舗旅館を前身とし、加賀料理の真髄を活かした「大志満」ならではの日本料理を堪能できる特別メニューを、この機会にぜひご賞味ください。

期間限定「10周年特別懐石」概要

- 期間：2019年5月1日(水・祝)～9月末まで(予定)
- 時間：月～金曜日 11:30～15:00 / 17:00～22:00 土・日曜・祝日 11:30～22:00
- 料金：11,500円(13,662円)
- メニュー：5月1日～31日までのメニュー
 - 【先付】ふっこと海老の水晶寄せ
 - 【前菜】じゅん菜と長芋 小鯛の茶巾包み 鮎とくるみの艶煮 蟹と青菜のひたし
 - 【吸物】金目鯛の二身蒸し
 - 【造り】盛り合わせ
 - 【煮物】治部椀
 - 【焼物】牛肉の香草焼き、鱒の柚庵焼
 - 【酢物】稚鮎と香味野菜
 - 【食事】炊き込みご飯 味噌椀 香の物
 - 【食後】水菓子

毎年好評「夏の膳」も登場！

気軽に夏の味覚を楽しめる、季節の御膳もご用意いたします。

- 期間：2019年6月1日(土)～8月31日(土)
- 時間：ランチタイム限定 11:30～14:30(LO)
- 料金：3,700円(4,395円)



※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております ※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます

【お客様のお問い合わせ先】
横浜ベイホテル東急
 レストラン予約(10:00～21:00)
 Phone: (045) 682-2255

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