

開店10周年記念！加賀野菜をふんだんに

期間限定「加賀野菜懐石」

2019年9月1日(日)～9月30日(月)



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9月1日(日)～9月30日(月)の期間限定で「加賀野菜懐石」をご提供いたします。

9月15日(日)に迎える開店10周年を記念して、9月限定でご用意する、こだわりの加賀野菜を使用した特別懐石です。金時草や赤皮南瓜、茄子などの加賀野菜のほか、もちもちとした肉質と甘みの特徴の加賀の食材“能登豚”を用いました。また、鴨肉やすだれ麩などを、だしのきいた餡にからめてお召し上がりいただく、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」もお楽しみいただけます。

多彩なメニューの数々と、目にも華やかな盛り付けをご堪能ください。

期間限定「加賀野菜懐石」

- 場 所：日本料理「大志満」(1階)
- 期 間：2019年9月1日(日)～9月30日(月)
- 時 間：月～金曜日 11:30～15:00/17:00～22:00
土・日曜日、祝日 11:30～22:00
- 料 金：お1人様 11,500円(13,662円)
- メ ニ ュー：先付 蟹の砵巻き ごりと胡桃の艶煮 金時草と菊花の浸し 茄子の田舎煮と白海老
吸物 加賀蓮根と帆立貝の二身蒸し
造り 盛り合わせ
煮物 治部椀
焼物 のど黒の一夜干し 百万石椎茸 焼目栗
酢物 能登豚のサラダ 加賀太胡瓜 赤皮南瓜
お食事 炊き込みご飯 味噌椀 香の物
お食後 水菓子(加賀梨)



行楽気分も盛り上がる、期間限定「秋の味覚弁当」も！

- [期間]2019年9月1日(日)～11月30日(土)
- [時間]ランチタイム限定 11:30～15:00
- [料金]お1人様 4,200円(4,989円、10月 5,082円)
- ※詳細はお問い合わせください

※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 ※消費税率改定の際は、新税率を適用し、カッコ内の料金が変わります
※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 ※掲載写真はイメージです

【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