

2024年4月15日 横浜ベイホテル東急



食べて応援！年間を通じて加賀野菜などをご提供
「旬の金沢食材フェア」を開催
 第1弾 2024年4月16日（火）～6月3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 北村 裕二) 日本料理「大志満」(1階)では、2024年4月16日(火)から、1年を通して石川県を応援する「旬の金沢食材フェア」を実施いたします。

「大志満」は、石川県山中温泉の旅館が前身であり、これまで同県の食材を多く用いたお料理を提供してまいりました。この度、震災による影響を受けている生産者をはじめ、各方面でお世話になっている方々のお力になればと本フェアを企画。4月より1年間、季節に合わせた献立をお届けしてまいります。

加賀野菜や日本海の魚介類を使用したメニューを楽しみながら、現地を応援してみませんか。

「旬の金沢食材フェア」第1弾 概要

- 期間：2024年4月16日(火)～6月3日(月)
 - 時間：11:30～14:00 ラストオーダー
17:00～19:00 ラストオーダー
 - 場所：日本料理「大志満」(1階)
 - 料金：14,000円(写真左)
18,000円(写真右)
- ※協力：金沢市農林水産局

■献立(第1弾)

- 先付け 金時草と能登の栄螺麴漬け/山菜の白和え/翡翠豆腐
- 吸物 天然真鯛(金沢港より)の翁巻き 青海苔ふかし 金沢たけのこ
- 造り 三種盛り合せ
- 煮物 治部椀
- 焼物 鱈(金沢港より)の木の芽味噌焼き 天豆の塩茹 能登のもずく
- 酢物 帆立貝と加賀太胡瓜 黄身芥子酢
- 食事 蟹と加賀蓮根の炊き込みご飯 味噌汁 香の物
- 食後 メロン グレープフルーツ

※写真はイメージです

※表示料金にはサービス料・税金が含まれております

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます

【お客さまのお問い合わせ先】
 横浜ベイホテル東急
 レストラン予約(10:00～19:00)
 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