

**秋の味覚、能登の食材を堪能するお弁当が登場**  
2025年9月1日から10月31日まで  
横浜ベイホテル東急の日本料理「大志満」で提供



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)は、日本料理「大志満」(1階)にて、2025年9月1日(月)～10月31日(金)の期間限定で、石川県能登の食材を取り入れた秋のお弁当「能登の秋」を販売開始いたします。

金沢・加賀山中温泉にて、江戸時代より続く老舗旅館を前身とする、日本料理「大志満」(おおしま)。加賀藩前田家の御膳文化を起源とし、京料理の洗練と北陸の豊かな山海の幸を融合させた、華やかさと洗練さを併せ持つ格式高い加賀料理を提供しています。季節を映す器使いや美しい盛り付け、手間ひまを惜しまない丁寧な仕込み…。その一つひとつに、おもてなしの心と加賀の美意識が息づいています。

今回のお弁当は、加賀料理の伝統を今に伝えるとともに、能登の復興支援への思いも込めたもの。石川県能登地方のブランド豚肉『能登豚』や能登の石もずくなどをご提供し、“食”で石川・能登を応援いたします。ほかに、加賀野菜の『百万石しいたけ』、『加賀レンコン』なども使用し、石川県食材のおいしさを体験するとともに、皆さまにも「食べて応援」していただけるように展開いたします。

秋風が穏やかな頃、みなとみらい散策の合間に味わう上質なひとときをご堪能ください。



## 秋のお弁当「能登の秋」概要

- 場所：日本料理「大志満」(1階)
- 期間：2025年9月1日(月)～10月31日(金)
- 時間：ランチタイム 11:30～15:00(14:00L.O.)
- 料金：お1人さま 6,600円

### ■メニュー：

- ・先付 小鉢
- ・造り 三種盛り合わせ
- ・煮物 加賀名物「治部椀」
- ・お弁当

海老と柿の白和え／能登の石もずく／出汁巻玉子／鮭の利休焼／合鴨の燻製  
鶏の松風／真蒸／菊花大根／栗の蜜煮／小角南瓜／小鯛の柿の葉寿し

能登豚の柔煮と六方芋／わらさの焼め  
鱧の香り揚げ／百万石しいたけ／青唐

- ・食事 白ご飯
- ・味噌椀 香の物
- ・食後 二色羊羹

※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

※営業内容は、社会状況により変更が生じる可能性がございます

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております

※写真はイメージです

## 【横浜ベイホテル東急】



横浜ベイホテル東急は、“都会の中のアーバンオアシス”をコンセプトに、みなとみらいで唯一のバルコニー付き客室や、パームツリー、印象的なロビーなど上質なくつろぎの空間を演出。日常を離れ、リゾート感あふれるひとときをお過ごしいただけます。ほかにも有名シェフが手がける、フランス料理「クイーン・アリス」、中国料理「スーツァンレストラン陳」、オールデイダイニング「カフェ トスカ」などの人気レストランも。また、みなとみらい駅直結の好アクセスで、観光、レジャーはもちろん、ビジネスにも最適のロケーションです。

**【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