

初夏の横浜・みなとみらいで、加賀の恵みを堪能する 母の日・父の日向け特別プランが 日本料理「大志満」より登場！

横浜ベイホテル東急(横浜市西区みなとみらい・総支配人八木 進午)は、日本料理「大志満」(1階)にて、2026年5月1日(金)～6月30日(火)の期間、ランチタイム限定で、母の日や父の日のお祝いのお席にもふさわしい、石川県の食材を取り入れた会席「幸甚(こうじん)」を提供いたします。

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)」は、加賀藩前田家の御膳文化を起源とし、洗練された京料理と北陸の豊かな山海の幸を融合させた、華やかさと上品さを併せ持つ格式高い加賀料理を提供しています。手間ひまをかけた丁寧な仕込みや季節を感じる器使い、美しい盛り付け、その一つひとつがおもてなしの心と加賀の趣きや美意識が息づいている証です。



北陸・石川より届く、旬の美味しさをみなとみらいでお楽しみいただける期間限定の昼会席。加賀の伝統的な家庭料理「治部煮」を、椀物に昇華させた当店自慢の逸品「治部椀」もセットに。6月は紫陽花に見立て、彩り豊かに盛り付けたお造りや、生姜を効かせた味噌で香りよく仕上げた金沢港水揚げの金目鯛の焼物をご用意いたします。(一部献立の内容に変更がある場合がございます)



◆大切な方へ感謝を込めて。石川が誇る銘菓の贈り物

当店で過ごされたひとときの余韻をご自宅でもお楽しみいただけるよう、金沢の銘菓「紫雲石(しうんせき)」(1箱4個入)をプラン特典としてお土産にご用意いたしました。上品な甘さの小豆を柔らかな寒天で包んだこの和菓子は、シャリッとした食感と小豆の風味が特徴です。「いつもありがとう」の言葉とともに心のこもった贈り物としてお役立てください。



【期間限定】昼会席「幸甚(こうじん)」概要

- 場所 : 日本料理「大志満」(1階)
- 期間 : 2026年5月1日(金)~6月30日(火)
※水曜日不定休
※土・日・祝日の個室利用は承っておりません
※前日までに要予約
- 時間 : ランチタイム 11:30~15:00(14:00L.O.)
- 料金 : お1人さま 9,800円
- 特典 : 人気の和菓子「紫雲石」(4個入)をご予約1組につき1箱プレゼント
- 献立 :



【5月】

先付 梅貝と金時草の浸し
吸物 湯葉ふかし
造り 盛り合わせ
煮物 治部椀
焼物 鱈の蒔味噌焼
食事 炊き込みご飯 味噌椀 香の物
食後 加賀れんこんの葛餅

【6月】

先付 枝豆腐
吸物 火取り鮎とふかし
造り 盛り合わせ
煮物 治部椀
焼物 金目鯛と茄子の生姜味噌焼
食事 炊き込みご飯 味噌椀 香の物
食後 ミルクプリン

※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
※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



日本料理「大志満」
調理長 川田 勝也
Katsuya Kawada

栃木県出身。料理屋を営む父の背中を見て育ち、料理人の道を目指す。群馬県の桐生第一高等学校・調理科を卒業後「大志満」に入社。経験を積み、丸の内の「大志満 椿壽」調理長を経て、2022年「大志満 横浜店」調理長に就任。季節感あふれる懐石料理や、加賀の郷土料理を提供。器や盛りつけにもこだわった料理で、目でも楽しめるおもてなしをお届けします。

「横浜ベイホテル東急」概要



みなとみらい地区の中心に位置し、みなとみらい駅からは徒歩約1分。ほとんどの客室にバルコニーを擁し、港の風を感じながら横浜ベイブリッジや大観覧車などの景色を楽しめ、「アーバンオアシス」のコンセプトのもと、シンプルで落ち着いたあるインテリアでゆったりとお過ごしいただけます。

所在地 神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番7号
開業日 1997年8月7日
建物概要 地上25階、地下3階
営業施設 客室480室、宴会場11、レストラン&バー6

【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 中村
Phone: (045) 682-2273
shunsuke.nakamura@tokyuhotels.co.jp
〒220-8543 横浜市西区みなとみらい2-3-7