

## 石川・能登の食材で彩る春のお弁当

## 「能登の春」

【期間限定】2025年3月1日(土)~4月30日(水)



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、2025年3月1日(土)~4月30日(水)の期間、ランチタイム限定で、能登復興応援献立「能登の春」を提供いたします。

「大志満」は石川県山中温泉の旅館が前身であり、これまでも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。今でも震災の影響を受けている生産者の方々のお力になればとの思いから、穏やかな春の訪れを願う華やかなお弁当をご用意いたします。

木の芽や菜の花、ふきのとうなど、春ならではの素材を用いた多彩なメニューが登場。先付の小鉢からデザート「桜わらびもち」まで、美しい盛り付けに、お腹も心もご満足いただける内容です。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き、加賀料理「治部椀」もどうぞ。ご友人同士やご家族でのお食事を、“お花見気分”でお楽しみいただけます。

## 能登復興応援献立「能登の春」販売概要

- 期間：2025年3月1日(土)~4月30日(水)
- 時間：11:30~14:00(L.O.) ランチタイム限定
- 場所：日本料理「大志満」(1階)
- 料金：6,600円
- 内容：〔先付〕小鉢 〔造り〕三種盛り

## 緑高(お弁当)

- 〔焼物〕口取り
- 出汁巻き玉子 / 鱒の木ノ芽焼 / 合鴨の燻製 / 笹小鯛の桜葉寿し / 海老と菜の花の明太がけ / 鶏の松風 / 三色団子 / 辛煮 / 酢取り茗荷
- 〔煮物〕能登豚の柔煮 / 新じゃが芋 / 天豆 / 桜麩
- 〔酢物〕能登の石もずく / 蛍烏賊と芽キャベツ
- 〔揚物〕めばるの筍巻 / ふきの唐 / 舞茸 / 真薯

- 〔煮物替り〕治部椀
- 〔お食事〕白飯、味噌椀、香の物
- 〔お食後〕桜わらびもち



※表示料金はサービス料・消費税を含みます ※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

【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