

秋ならではの華やかな日本料理を 期間限定「秋の膳」「秋の味覚弁当」

期間：2018年9月1日（土）～11月30日（金）



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、2018年9月1日(土)～11月30日(金)の期間限定で「秋の膳」をご提供いたします。

6～8月にご提供し好評をいただいた「夏の膳」に続き、季節の味覚をふんだんに用いたお膳料理の秋バージョンが登場です。

胡桃やむかごを用いた白和えや、見た目にも可愛い「もみじ真蒸」、秋の味覚の代表・秋刀魚の南蛮漬けが並ぶ先付をはじめ、肉厚な百万石椎茸や旬のハゼを天ぷらでをご用意。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髓「治部椀」もお楽しみいただけます。

先付からデザートまでコース仕立てで味わう多彩なメニューの数々と、目にも華やかな盛り付けに、お腹も心もご満足いただける内容です。

期間限定「秋の膳」概要

- 期 間：2018年9月1日(土)～11月30日(金)
 - 時 間：ランチタイム限定11:30～14:30(ラストオーダー)
 - 料 金：お1人様 4,200円(消費税・サービス料込み)
 - メ ニ ュー：先 付 秋の実の白和え、秋刀魚の南蛮漬け、もみじ真蒸、蟹と青菜のひたし
造 り 盛り合わせ
煮 物 治部椀
揚 物 天ぷら(海老、ハゼ、茄子、百万石椎茸)
蒸し物 茶碗蒸し
お 食 事 炊き込みご飯、味噌汁、香の物
お 食 後 栗ぜんざい
- ※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



毎年人気の「秋の味覚弁当」も登場！

行楽気分も盛り上がる、秋の食材を多数盛り込んだ毎年人気の二段弁当です。

2018年9月1日(土)～11月30日(金)
ランチタイム限定11:30～14:30(ラストオーダー)
お1人様 4,800円(消費税・サービス料込み)

【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