

2026 年 1 月 29 日 横浜ベイホテル東急

横浜ベイホテル東急で味わう、金沢・加賀の早春の便り 日本料理「大志満」が贈る 春の特別ランチメニューを 3 月より提供開始



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 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)の期間限定で、石川県の食材を取り入れた「加賀の春 ～大聖寺～」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、華やかさと上品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。

加賀を訪れる春の息吹を感じ、彩りある食材を取りそろえ仕上げる春限定のメニューです。金沢から届いた鯛を使った天ぷらや、ふきのとうなどこの時期だけの美味しさをお楽しみください。ほかにも、大志満でしか味わえない加賀料理の真髄、「治部碗」やお造りなど、味も見た目も季節を感じられる充実の内容です。みなとみらいに柔らかな春光が差し始める頃、散策の合間に味わう上質なひとときをご堪能ください。



ゆったりとおくつろぎいただける和の設え。

加賀の趣きと季節を大切にしたお料理を銘酒と共に
お楽しみいただけます。



加賀伝統料理「治部碗」

ジューシーな鴨肉とすだれ麩に、季節の加賀野菜をだしの
利いた餡にからめてお召し上がりいただきます。

「加賀の春 ～大聖寺～」概要

- 場 所：日本料理「大志満」(1 階)
- 期 間：2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)
- 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 ひすい豆腐(蟹 花卉百合根)・青菜のひたし(桜海老)
- ・造り 三種盛り合わせ
- ・加賀名物「治部椀」
- ・焼き物 鱒の春山焼 能登の石もずく 筍の木の芽焼
- ・天ぷらの盛り合わせ 金沢港産天然真鯛・海老・季節野菜
- ・お食事 炊き込みご飯・味噌椀・香の物
- ・食後 桜羊羹(花豆)

※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あります

※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



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つ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、敷地面積:44,406 m²／延床面積:62,085 m²

営業施設 客室 480 室(収容人員 979 名)、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 大山・中村

Phone: (045) 682-2273 Fax: (045) 682-2271

〒220-8543 横浜市西区みなとみらい 2-3-7