

日本料理 大志満「旬の金沢食材フェア」 「冬の金沢食材フェア 第2弾」の開催について

首都圏で金沢産農水産物の魅力をPRするため、東京・横浜のホテル内に3店舗を持つ日本料理店の「大志満」で、「旬の金沢食材フェア」と題し、年間を通じて、季節ごとに旬の金沢産食材を使用したメニューを提供するフェアを開催していきます。

冬季のフェアについては、第1弾に続き、「冬の金沢食材フェア 第2弾」を下記のとおり開催し、魅力ある旬の金沢産食材を使ったメニューを提供していきます。

1. フェア概要

- (1) 期間 令和7年1月21日（火）～ 令和7年2月28日（金）
- (2) 会場 日本料理「大志満」3店舗
 - ・ 椿壽 丸ノ内店（丸ノ内ホテル 7階）
（東京都千代田区丸の内1-6-3）
 - ・ 新橋汐留店（ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 東京汐留 25階）
（東京都港区東新橋 1-6-3）
 - ・ 横浜店（横浜ベイホテル東急 1階）
（横浜市西区みなとみらい2-3-7）
- (3) 内容 懐石料理のメニューの中に旬の金沢産食材を使用した料理を提供（昼・夜）

(4) メニュー

- ・ 椿壽 丸ノ内店 「白珠 しらたま」 14,000円
「雪椿 ゆきつばき」 17,000円
- ・ 新橋汐留店 「葵 あおい」 14,000円
「蓬菜 ほうらい」 18,000円
- ・ 横浜店 「相生 あいおい」 14,000円
「羽衣 はごろも」 18,000円

※各料金は消費税、サービス料込

(5) 使用食材

加賀野菜：金沢せり、加賀れんこん、二塚からしな、さつまいも

海幸金沢：白子、甘鯛、鯖、鱈、鰯、甘海老、白梅貝

※入荷状況により、変わる場合があります

