

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜

日本料理 濱 Pop Up Cafe

各回 30 名様

限定

花ざしきカフェ × ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜

濱 茶 膳

1 名様 2,800 円(税込)

※上記料金に別途三溪園への入園料を申し受けます。



ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜の和のアフタヌーンティー「濱茶膳」。

2021 年 9 月の販売開始からこれまでに 4,000 食超を販売するほどの人気が続き、この度、三溪園にて 2 日限りの期間限定出店となりました。引き立て一番だしから始まり、三溪園の庭をイメージした「箱庭」、式の箱には和のセイボリーや和スイーツがお目見えします。

新緑の美しい風景、藤原 素朝先生の華やかな活け花とともに、2 日間限りの三溪園と日本料理 濱のコラボレーションをお楽しみください。

日程

2022 年 5 月 2 日 (月)
3 日 (火・祝)

時間

(60 分制)

①10:30 ②11:45
③13:00 ④14:15
⑤15:30 (16:30 終了)

※受付当日 10:00 ~ ※各回 30 名様限定

会場

三溪園 鶴翔閣
(かくしょうかく)

住所：横浜市中区本牧三之谷 5-8-1

プロフィール

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
日本料理 料理長 青木 信啓 (Nobuhiro Aoki)

「引き算の文化」そぎ落とし、足しすぎず、落としすぎず。日本料理は、よく「引き算」の美学と例えられます。余計なものを「引く」ことで、素材本来の味をシンプルに「引き」立てます。

私がこころがけているのは、その時期に、あたり前のようにある美味しい食材を、あたり前のように無駄なく料理する「引き算の文化」。
本当に美味しいものは、とても単純に作られています。



お品書き

－ おもてなし －
引き立て一番だし

－ 箱庭 －
壺の箱
三溪園の箱庭

－ 式の箱 －
パンサンド 出巻卵 コンビーフ
小袖寿司 穴子煮 才巻海老
うすい豆の最中
いちご大福

－ 甘味 －
緑茶の寒天 野菜の白玉



会場 活け花

梶井宮御流第二十一世家元

藤原 素朝（ふじわら そちょう）先生



- 1971 年 梶井宮御流第二十世家元一松斎藤原素朝の長女として生まれる。
- 1998 年 副家元就任を経て、2004 年に梶井宮御流第二十一世家元を継承襲名。
- 2005 年 三溪園鶴翔閣において家元継承襲名記念展を開催する。
この年より流派発祥の地である三千院門跡の大法要の献花を制作。
- 2011 年～ 毎年 11 月に三千院門跡において秋季華道展を開催。
その他、ホテル雅叙園東京での「いけばな × 百段階段」への参加や
個展、異業種とのコラボレーション等精力的に活動。

ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜のご紹介

ハワイ・オアフ島に位置する世界の名門ホテル「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」。

半世紀以上にわたり、多くのセレブリティに愛され続けるラグジュアリーホテルが、国際都市・横浜のみなとみらいエリアに開業いたしました。

海の輝きや透明感をとらえた“クリスタルモダン”をデザインコンセプトに、クリスタルが持つ多面的な光の煌めき、シャープでありながら柔らかでエレガントな印象の全 146 室のプライベート空間でお迎えいたします。

ホテルの詳細はこちら



※写真はイメージを含みます。※仕入れ状況等により、料理内容・提供期間が変更となる場合がございます。



THE KAHALA
HOTEL & RESORT YOKOHAMA

[ご予約・お問い合わせ]

〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい 1 丁目 1 番 3 号

TEL.045-522-0077（受付 10：00～17：00／年中無休）