

馬場花木園

梅まつり

令和8年

2月18日(水)
～23日(月)

馬場花木園では、昨年に引き続き梅まつりを開催します。
地産地消をテーマに、フレンチの名店「野菜レストランさいとう」による
昼食会や、県内産野菜のマルシェ、甘酒やおでん、自然収穫物の販売に加え、
苗木の無料配布など盛りだくさんのイベントを開催。

まだまだ寒さの残るなか凛と咲く梅の香りに誘われて、一足早い春の息吹を感じてみませんか。

2/18 (水) 11:00～13:00

季節を味わう (予約制)

新鮮な野菜をふんだんに使ったフレンチのフルコースをお楽しみください。

2/20 (金) ～3月中旬 10:00～16:00

古民家雛飾り

主屋に七段飾りを展示します。

2/21 (土)・22 (日) 10:00～13:00

模擬店出店

- ・甘酒やおでんなどを販売します。(売り切れ次第終了)
- ・焼き菓子や雑貨を販売します。

2/21 (土) ～23 (月) 10:00～13:00

地産地消マルシェ

- ・県内産の新鮮野菜を販売します。
- ・園内で収穫したフキノトウを販売します。(売り切れ次第終了)

2/18 (水) ～23 (月) 9:00～16:00

地産地消パネル展

- ・横浜市の地産地消に関する取組をご紹介します。

2/21 (土) ～23 (月) 12:00～

苗木の無料配布

- ・上記3日間、12時から先着30名様に配布

2/22 (日) 12:00～14:00

茶室開店します (先着50名)

ほうじ茶、抹茶 (共に和菓子付) のお席をご用意します。



季節を味わう(2/18)の
詳細は、馬場花木園の
ホームページにてご案内
しています。↓



馬場花木園 梅まつり

2月18日(水)

季節を味わう

梅香る季節、
風情ある古民家にて
特別なひとときを
お過ごしく下さい。



イメージです



～予定メニュー～

旬菜/ 菜の花とクルミとカブの白和え風
冷前菜/ 季節の野菜と生ハムのサラダ
魚料理/ 白身魚を蒸して～青菜や根菜とともに
肉料理/ マグレカナール(鴨)のロースト
デザート/ イチゴのカクテル仕立て
ドリンク/ ワインなどから2ドリンク

昨年に引き続き、菊名にあるフレンチの名店「野菜レストランさいとう」の齊藤良治オーナーシェフ自ら腕を振ります。

新鮮な野菜をふんだんに使ったおまかせフルコースにて皆様をお待ちします。

日時： 2026年2月18日(水) 11:00～13:00

場所： 馬場花木園 旧藤本家住宅主屋

お食事代： お一人様 9,000円(税込み) 当日現金支払い

定員： 8名様(一組2名様までお申し込み可)

申込： 受付窓口またはお電話(045-585-6552)にて。先着順です。

受付開始： 2026年1月26日(月) 10:00～



齊藤良治シェフ

※メニューについて

都合により変更することがあります。

※お食事の場所について

古民家の座敷が会場です。席は相席になります。

足腰に不自由を感じる方には簡易な椅子を用意しております。

※駐車場について

当園に駐車場はございません。

ご来場の際は公共交通機関をご利用ください。

※キャンセルのお取り扱い

開催日の2日前までにご連絡いただければキャンセル料は頂きません。

開催日前日にご連絡の場合は50%、

当日の場合は100%のキャンセル料を申し受けます。



昨年の食事風景

Baba Kabokuen [Flower Garden]

馬場花木園

045-585-6552
横浜市鶴見区馬場 2-20-1



GREEN×EXPO 2027を
応援しています