

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

December 2021-February 2022 Vol.41



・Go To Eat キャンペーンをご利用いただけます。
・当ホテルは、お客様・従業員の安全安心を最優先に
考え、感染予防対策に取り組んでおります。

冬の柑橘とココナッツのルーローー ～白銀の塔～

冬の北陸をマレ・ドール仕立てで

MARAIS D'OR MENE SAISON "T'hiver"

～マレ・ドール ムニユ セゾン “イヴェール”～

—〈期間／12月1日(水)～2月28日(月)〉—

お楽しみマレ・ドールのタバス アミューズプレート ～冬の訪れ～

冬の海の幸と根菜のカルパッチョ 妖艶な華仕立て

五郎島金時と能登のお芋テリヌ仕立て

近江町市場で仕入れた魚介のボトフ仕立て

国産牛フィレ肉のボワレ フォレストイエール風 マディラソース

冬の柑橘とココナッツのルーロー ～白銀の塔～

コーヒー または 紅茶

小菓子

¥10,000

◎追加¥2,000で魚料理にオマル海老を、肉料理にはフォアグラを添えて提供します。

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。

◎食材によるアレルギーのあるお客様は予め申し出ください。





近江町市場で仕入れた魚介のポトフ仕立て

2F

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

DINING

ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)
(土日祝のみ11:00～15:00(ラストオーダー14:30))
ディナー 17:00～22:00(ラストオーダー21:30)
※当面の間 時間短縮での営業となります。

【※営業時間が変更になる場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。】

心沸き立つ聖夜のおもてなし

Noël de Marais d'or

～ノエル ド マレ・ドール～

〈期間／12月22日(水)～12月25日(土)〉

～アミューズブーシェ～ サンタクロースからの贈り物

海の幸とオマール海老のマリネ 能登の彩り根菜サラダ仕立て ノエルの彩り
伝統のパテ・クルート “ノエルの森”

真鯛と帆立のスチーム ブイヤベースソース

国産牛フィレ肉のロースト フォアグラ添え マディラソース

ベリーのスフレ パニラアイス添え ～イルミネーションクリスマスツリー～

カフェ ディアブル

小菓子

¥15,000

海の幸とオマール海老のマリネ 能登の彩り根菜サラダ仕立て
ノエルの彩り

2F

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

DINING

ランチ / 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)

(土日祝のみ11:00～15:00(ラストオーダー14:30))

ディナー / 17:00～22:00(ラストオーダー21:30)

※当面の間 時間短縮での営業となります。

【※営業時間が変更になる場合がございます。】
詳しくはお問い合わせください。

○ 炎の演出 “カフェ ディアブル” ○

火をつけたラム酒がオレンジの皮を伝い落ちて、食後のコーヒーにオレンジフレーバーを加えます。クリスマスディナーならではのパフォーマンスをお楽しみください。



ベリーのスフレ パニラアイス添え
～イルミネーションクリスマスツリー～

殿と姫への艶やかご飯ランチ

Marais d'or Winter Lunch

〈期間／12月1日(水)～2月28日(月)〉

能登牛の石焼丼プレミアム

能登牛をコンソメでしゃぶしゃぶのように火入れし、甘辛い割り下を含んだ車麩や玉ねぎとともに石焼鍋で香ばしく仕上げました。あっさりとした中にもコクのあるオリジナル牛丼です。お好みでフォアグラ入りのコンソメを注いで味の変化をお楽しみください。

¥3,000 | ランチタイムはサラダバー、デザートコーナーがご利用いただけます。

海老・蟹合飯“Paella”

オマール海老、白海老、桜海老など、さまざまな種類の海老を、季節の根菜と一緒に甘海老のスープで炊き上げた海老づくしの華やかなパエリアです。爽やかなオレンジの風味もアクセントに。甘海老のスープをかけたリゾット風でもお召し上がりいただけます。

¥3,000 | ランチタイムはサラダバー、デザートコーナーがご利用いただけます。

冬の「金澤」味で優雅なティータイム

A Marais d'or AFTERNOON TEA SET

アフタヌーンティー金澤 ～富裕実(ふゆみ)～

スイーツは冬の味覚・石川県産「加賀れんこん」を使ったブリュレ、
加賀棒茶やおおさのラスク、クランベリーのパターサンド、
オレンジの香るムースなど。

軽食もほうれん草とチーズのホットサンドや自家製キッシュなどを
詰め込んで、さまざまな味の変化をお楽しみいただける、
見た目も華やかな三段重です。

¥2,900 | コーヒーまたは紅茶
またはハーブティー付き

提供時間 14:30～16:30(ラストオーダー16:00)

※前日17:00までのご予約をお願いいたします。

※当面の間、ご予約制とさせていただきます。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

LOUNGE

10:00～22:00(ラストオーダー21:30)

※当面の間 時間短縮での営業となります。

【※営業時間に変更になる場合がございます。】
詳しくはお問い合わせください。

カカオと薔薇の誘惑



◆Tarte au chocolat ¥600

ヴァローナチョコレートとキャラメルソースで
口溶け滑らかな味わいに仕上げました。
美しい艶のある表面とチョコレートの色合いが魅力です。

Marais d'or Winter Sweets



◆Verrine Rose ¥600

香り高いカシスとリンゴを合わせ、
ホワイトチョコレートとバラをアクセントに。
色合い美しいバラのムースが
魅惑的な美を感じさせます。

情熱ショコラのフルコース

2022
St. Valentine
Sweets

要予約

Cupid (クピド) ¥3,000

パティシエ特製7種類のスイーツを
真っ赤なハートのチョコレートに詰め込みました。

- 1 チョコベリーサンドクッキー
- 2 フランボワーズキャラメルハートチョコレート
- 3 マンディアン
- 4 抹茶ピスタチオクランチ
- 5 生チョコレート
- 6 ハートドリュエパッション
- 7 バラの生キャラメル

●予約受付期間:2022年1月15日(土)～

●受け取り期間:2022年2月10日(木)～2月14日(月)

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

LOUNGE

10:00～22:00(ラストオーダー21:30)

※当面の間 時間短縮での営業となります。

【※営業時間が変更になる場合がございます。】
詳しくはお問い合わせください。

人生を潤すボトルがある

Marais d'or Bar

2021
2022

WINTER BOTTLE FAIR

〈期間 / 12月1日(水)～2月28日(月)〉

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。

山崎12年 ¥38,000

甘いバナラ香と熟した果実香、幾重にも押し寄せる複雑な香味が特長。繊細で上品なテイストの、日本を代表するシングルモルトウイスキー。人気が高く、希少価値のある「山崎12年」を本数限定でご提供します。



2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

BAR

17:00～22:00(ラストオーダー21:30)

※当面の間、時間短縮での営業となります。定休日:水曜日

【※営業時間に変更になる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。】

Marais Tube ▶

「マレ・ドール」のYou Tubeチャンネル『Marais Tube(マレチューブ)』がスタート!

Marais d' orのスタッフによるYouTubeチャンネル『Marais Tube(マレチューブ)』が2021年夏よりスタートしました!「ホテル内のレストランってどんな雰囲気なんだろう」「ディナーのコース、気になるけど行きづらいな」「どんなメニューがあるのかな」など様々な疑問や不安にお答えしていくチャンネルです。マレ・ドールをご存じの方も、まだご来店されたことのない方にもお楽しみいただける動画を紹介していきたいと思っておりますので、ぜひチャンネル登録の上、お楽しみください!

 **チャンネル登録**

特典

チャンネルをご登録いただいた方は、
シーズンブルディナー **10%OFF**



※ご予約時にお伝えの上、会計時に登録画面をご提示ください。

※他の割引との併用不可

※適用期間:2021年12月19日(日)ご利用分まで

FAMILY & PRIVATE PLAN

ご家族慶事プラン / 個室でお食事プラン

金沢東急ホテルでは、数種類の個室をご用意、ご家族のお祝い事を精一杯お手伝いさせていただきます。

お料理

- 洋食料理 ¥6,700、¥8,200、¥10,200
- ミニ会席 ¥6,700、¥8,200、¥10,200
- 洋コース ¥8,200、¥10,200
- 日本料理 ¥8,200、¥10,200
- 和洋折衷コース ¥10,200

※上記料金にお飲み物は含まれておりません。
※サービス料、消費税込の料金です。

オプション

- 飲み放題 ¥2,541(大人)、¥1,331(小人)
- お子様料理(幼児・低学年) ¥3,630
- お子様料理(高学年) ¥4,830
- 花束 ¥3,300~
- テーブル装花 ¥3,300~
- 記念写真(6切り台紙仕上げ、データ付き) ¥19,800

宴会場

個室プラン 特典

- ・飛沫防止パネル、マスクカバー
- ・乾杯スパークリングワイン
- ・お祝いデザートプレート
- ・個室使用料

[ご予約・お問い合わせ] TEL:076-231-3912 (宴会予約直通)

Restaurant Wedding

レストランウェディング

レストラン「マレ・ドール」でおもてなし
洗練された落ち着いた雰囲気、お料理、ホスピタリティ
少人数のパーティーにご利用いただけます。

10名様 **¥110,000** (1名追加 ¥11,000)
〈最大25名 14:30開始のパーティーのみ〉

プランに含まれるもの／フレンチコース料理、フリードリンク、会場費
※食品を除くお持ち込みは可能です。ご相談ください。

ご予約・お問い合わせ

TEL.076-231-3915 (婚約予約係)

【Facebook】Kanaza 和 Wedding

【Instagram】kanazawa_wedding



(公式ホームページ)

金沢東急ホテルプレゼンツ

特別宿泊プラン

2021年12月1日(水)～2022年1月31日(月)まで

※12/22～12/25、12/31～1/2を除く

【ご宿泊料金】《朝・夕2食付》2名～3名1室 おひとり様あたり

¥20,000 (サービス料、消費税込)(宿泊税別)

※休前日は1名様あたり¥3,000の追加料金となります。

【ご夕食(コース8品)】

アミューズ／前菜2種／魚料理／肉料理／デザート／コーヒー／小菓子

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※開始時間は17時～19時よりお伝えください。

◎ご朝食：マレ・ドールにて和洋朝食buffet

◆お部屋◆

2名利用スタンダードツイン(23㎡)

3名利用スーパーアツイン(27㎡)

◆ご夕食◆

マレ・ドールにて旬の食材を
ふんだんに使用した
シーズンブルディナー

◎5日前までにご予約をお願いいたします。

◎1名様ご利用の場合上記料金に¥5,000の追加料金にて承ります。お部屋はスーパーアツイン(23㎡)となります。

◎キャンセル料は5日前より100%発生いたします。

◎別途宿泊税がかかります。

【石川県民限定】

石川県民のお客様は、12/31まで「五感にごちそう金沢宿泊キャンペーン」と県民割併用でご利用いただけます。

1/6～1/31は「五感にごちそう金沢宿泊キャンペーン」のみご利用いただけます。

詳しくはお問い合わせください。期間中であってもキャンペーンが終了する場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL.076-231-2411 (宿泊予約係) (受付時間：9:00～18:00)

金沢 東急ホテル

〒920-0961 石川県金沢市香林坊2-1-1

TEL.076-231-2411・FAX.076-263-0154

- ・本冊子内の表記料金は消費税及びサービス料(10%)が含まれております。
- ・各プランは状況により予告なく変更となる場合がございます。
- ・食品アレルギー等がございましたら予めスタッフまでお申し付けください。
- ・入荷時の状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
- ・掲載写真は全てイメージです。

◆ 夢の跡、夢の先。 ◆ 香林坊 ◆



金沢東急ホテル
公式ホームページ



Facebook



Instagram