

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

December 2022 - February 2023 Vol.45



がんだのミキユイ 能登の彩り根菜のサラダ仕立て 金澤湯涌柚子のヴィネグレット

・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。



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

繊細に味わう北陸の冬

MARAIS D'OR MENU SAISON "Hiver"

～マレ・ドール ムニユ セゾン “イヴェール”～

〈期間 / 12月1日(木)～2023年2月28日(火)〉

風冴ゆる金澤の夜 素敵な時間と美味なるお重で

自家製蟹豆腐

がんとのみゃい 能登の彩り根菜のサラダ仕立て 金澤湯涌柚子のヴィネグレット

真鱈のコンフィと白子のムニエル ブランダードを忍ばせたナージュ仕立て
珠洲塩に漬けた能登豚のクリスティアン

国産牛フィレ肉のロティ 里山の幸のデクリネゾン
芳醇な赤ワインソース

フォンダンショコラ “冬の銀河”

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥11,000

- ◎追加¥2,000で魚料理にオマール海老を、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。

真鱈のコンフィと白子のムニエル ブランダードを忍ばせたナージュ仕立て
珠洲塩に漬けた能登豚のクリスティアン

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。】



国産牛フィレ肉のロティ 里山の幸のデグリネゾン
芳醇な赤ワインソース



フォンダンショコラ “冬の銀河”

いしかわの自然まるごと召し上がれ

52品目 いしかわの菜園 サンカンドゥ
～冬の里山の大地に育った野菜達～

東急ホテルズ料理コンテストで特別賞を受賞した滝川遼太が考案した“いしかわの菜園シリーズ”。四季に合わせて旬の食材を一番おいしい調理法で仕立てた、心と体が整うメニューです。この冬は白山麓の里山をイメージして、冬の大地で育った加賀蓮根、加賀丸芋、金沢大根、能登の根菜、百万石椎茸など石川で育った野菜を豊富に使用しました。熱々の蓮根すり流し汁と共に召し上がってください。

¥3,300

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。

Marais d'or
WINTER
LUNCH

[期 間]

12月1日(木)～2023年2月28日(火)

2F

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-291-3913

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。】

冬の食材をランチで堪能



能登牛のすき鍋ご膳 美味でまり

好評につき、てまり御膳が冬バージョンで登場。古代箔のお重に入れてご提供いたします。芳醇な風味と旨味が魅力の“能登牛”をすき焼き仕立てで、黒糖・加賀の純米酒・金沢大野醤油を使ったオリジナル割り下で風味豊かに仕上げました。季節の食材を使用した小鉢、お造りやお魚料理、旬の天婦羅盛り合わせなどバラエティー豊かな内容です。

¥4,500 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。

紅ズワイガニの レモンクリームパスタ

旬の紅ズワイガニを使った贅沢なパスタ。甘海老、香箱蟹を使用した風味豊かなソースをベースに、蟹と相性の良いトマトとカリフラワーを合わせました。爽やかなレモンの風味がアクセントで、濃厚でありながらさっぱりとした一品です。

¥3,300

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。



黒の器が引き立てるカラフルメニュー

MARAIS D'OR
AFTERNOON TEA SET

アフタヌーンティー「金澤」～福裕美(ふゆみ)～

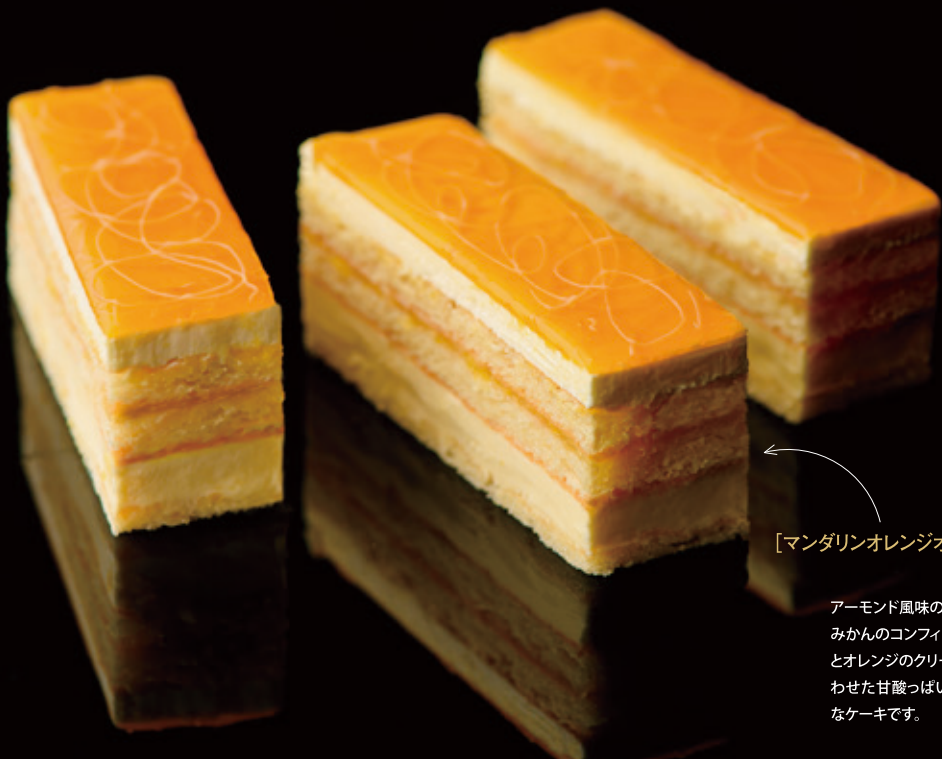
好評のアフタヌーンティーは和風の立体的な器にリニューアル。
地元の食材で“和”のイメージに仕立てたカラフルなスイーツに、
温かい抹茶のフォンダンショコラと5種類のスパイスが香る
ホットチョコレートリングをお楽しみください。
ベジミートハンバーガーやバーニャカウダも一緒に。
お飲み物は定番のコーヒーや紅茶をはじめ、
加賀の紅茶、ハーブティー、季節の紅茶などをご用意します。

¥3,600 | 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。





[マンダリンオレンジオペラ]

¥700

アーモンド風味の生地に、みかんのコンフィチュールとオレンジのクリームを合わせた甘酸っぱい爽やかなケーキです。

積み重なる多彩な甘味

MARAIS D'OR SWEETS

[和音(わおん)]

¥700

金沢で作られた豆腐を使ったヘルシーな和スイーツ。なめらかな食感の豆腐パバロアに、和三盆のソースを組み合わせました。パバロアに加賀棒茶のムース、豆腐のクリームのハーモニーをお楽しみください。



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。

ナッツとベリーが彩るブロンド&ダークの贈り物

2023 MARAIS D'OR

ST. VALENTINE SWEETS

Cupid [クピド]

2種類のチョコレートを詰め合わせたショコラBox。
キャラメルソースの入ったブロンドチョコレートには、
ナッツをトッピングしました。
莓やフランボワーズのドライフレーズとチョコレート
クッキーをあしらったベリーソース入りのダークチョコ
レートは、ベリーの酸味とチョコレートの苦みが好
相性です。

- ◆ 予約受付期間：2023年1月15日(日)～2月9日(木)
- ◆ 受け取り：2023年2月10日(金)～14日(火)
- ◆ 限定30個〔要予約〕
- ◆ 料金：¥3,500

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。

柑橘の香りで冬の喉にぬくもりを

Marais d'or BAR

WINTER COCKTAIL

〈期間／12月1日(木)～2023年2月28日(火)〉

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。



『金沢産クラフトジン』の
ホットカクテル ¥1,600

大野地区で生産されたクラフトジンに
ベリーを漬け込み、ハチミツと柚子の
果汁を加えた一杯。体が温まるホットカ
クテルです。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

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。

【※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。】

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

地元・いしかわの生産者を訪ねて



ニッコー株式会社の滝本幹夫様、吉川浩司様(左から1~2人目)、中本農園の中本弘之様(中央)にご案内いただきました。

今回は1908年に金沢市で創業され、当レストランにも素晴らしい食器をご提供いただいている白山市のニッコー株式会社様に伺いました。

本社工場では陶磁器を国内外に向けて110年余りも作り続ける企業理念などについてお話を伺いました。主力商品の一つである「ボンチャイナ」の奥深さに触れ、時代の流れを読みながら、伝統ある器の魅力を常に発信し続ける企業努力に圧倒されました。私自身も初めて拝見するお皿の数々に心躍りました。

同社はサーキュラーエコノミー(循環経済)の実現に向けた取り組みの一環として、捨てられる食器(ボンチャイナ)をリサイクルした肥料「BONEARTH®(ボナース)」を、2022年4月から発売しています。工場に続いて、BONEARTH®を用いた野菜作りに取り組む白山市の中本農園様のキャベツ畑も見学

し、作物の見事な出来栄えに感心しました。

石川県には現代にマッチしたサステナブルな活動を実践している企業が数多くいらっしゃいます。金沢東急ホテルでもそうした活動を少しでもお手伝いしたいと取り組んでいます。このたびは私たちが自然環境保護のために何をすべきかを考える機会にもなりました。ニッコー株式会社様、中本農園様、ありがとうございました。

(料理長・鈴木房雄)



金沢東急ホテルの新しい宴会様式プラン

Party Plan 2022-2023 WINTER

華やかな席に華やかなお料理。

1組1組のお客様を大切に、
おもてなしの心で演出いたします。



PLAN INFORMATION ¥9,500 ¥11,000 ¥13,500

洋卓料理	●	●	
フランス料理		●	●
日本料理		●	●
和洋折衷コース			●

※サービス料、消費税込の金額です。
※プランにはお料理・お飲み物(フリードリンク)
会場費・音響照明基本料が含まれています。
※左記プランの他、ご予算に応じてご相談承ります。

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

ラウンジ「マレ・ドール」の二次会プラン(フリードリンク(90分)おつまみ付)

¥3,000 17:00~22:00(ラストオーダー21:30) | プラン内容/ビール、ウイスキー、ワイン、焼酎
カクテル、ソフトドリンク、おつまみ

※当面の間、時間短縮での営業となります。詳しくはお問い合わせください。

金沢東急ホテルの Bridal Information

春のお出かけ
前撮りいかがでしょう?

◆前撮り&会食相談会(要予約)◆

ウェディングプランナーが撮影スポットや
撮影スケジュールなどをご提案。

◆無料試食付き相談会(要予約)◆

館内のご案内やおふたりの想いなどをお伺いし、
最善のプランをご提案します。

ご予約・お問い合わせ

TEL.076-231-3915(婚礼予約係)

【Facebook】 Kanaza 和 Wedding

【Instagram】 kanazawa_wedding

(公式ホームページ)



イベント
開催予定

金沢八家の美食倶楽部

～金沢の食を文化人・伝統芸能と共に～

ゲストに陶芸家の大樋長左衛門氏をお迎えし、楽しいお話を交えて、石川の里山里海の幸が詰まった和洋折衷ディナーをお届けします。
※内容は変更となる場合がございます。



- ◆日 程／2023年2月18日(土) 17:45～
- ◆場 所／5階ボールルーム
- ◆料 金／おひとり様 ¥20,000
(料理・消費税・サービス料込み)

特別ご宿泊プラン

《クリスマス企画》

12月21日～25日宿泊のお客様限定!

「マレ・ドール通信を見た」と
ご予約時にお伝えいただけますと
ホテルからささやかなプレゼントを
ご用意させていただきます。

※電話もしくは自社サイトからのご予約限定となります。

《お正月イベント案内》

12月31日ご宿泊のお客様限定!

1月1日に白山比咩神社への
「初詣バス」運行予定

※要事前予約(席数に限りがございます)

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-2411〈宿泊予約係〉

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