

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

March-May 2022

Vol.42



・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。

うふっ誕生



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

器に萌え出る春の芽生え

MARAIS D'OR MENE SAISON "Printemps"

～マレ・ドール ムニュ セゾン “ブランタン”～

〈期間／3月1日(火)～5月31日(火)〉

春のおすすめ 食前酒

お楽しみマレ・ドールのタパス アミューズプレート ～春爛漫～

海の幸 春色ちらし寿司バジジェヌ風 菜園で摘み取った香草の香り

農園に育った豆達と能登豚ベーコンのフランセーズ トリュフソース

コトリヤード マレ・ドールスタイル

雪下で耐え眠りから覚めた春の根菜といろいろ魚介 ～雪解け～

国産牛フィレ肉のポワレ 里山で芽吹く山菜のデクリネゾン

湯涌の柚子胡椒風味のコンソメアンフュージョン

うふっ誕生

コーヒー または 紅茶

¥10,000

- ◎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。



農園に育った豆達と能登豚ベーコンのフランセーズ トリュフソース



海の幸 春色ちらし寿司バジジェヌ風 菜園で摘み取った香草の香り



コトリヤード マレ・ドールスタイル
雪下で耐え眠りから覚めた春の根菜といろいろ魚介 ～雪解け～



国産牛フィレ肉のポワレ 里山で芽吹く山菜のデクリネゾン
湯涌の柚子胡椒風味のコンソメアンフュージョン

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)11:30～15:00(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。

見た目も味わうカラフルランチ

Marais d'or
Spring
Lunch

〈期間／3月1日(火)～5月31日(火)〉



ニューヴェールライス

～輪島ふぐとオマール海老 ふわふわ卵の舞台での競演～

マレ・ドールの人気商品・ニューバーグライスを金沢名物ハントンライス風にアレンジ。フランス語で緑を意味する「ヴェール」の名の通り、小松菜入りのふんわり緑色オムライスに、もっちりした肉質の輪島ふぐと贅沢なオマール海老のフライ、パリパリの生地でふわふわの白子を包んだカダイフ巻きを添えました。ニューバーグソースとレモンを効かせたタルタルソースでご提供します。

¥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。

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。】

能登牛ローストビーフ ～極み重～

芳醇な旨味が魅力の能登牛のローストビーフを古代箱のお重に詰めました。新玉葱をすりおろしたおろしポン酢と新玉葱を甘みが出るまで炒めたオニオンチャツネの2種のソースで味の変化をお楽しみください。季節の春野菜の天婦羅と加賀味噌のお味噌汁と一緒に、お花見気分であまい春をいただきます！

¥3,500

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。



洋風シーフードちらし ～桃色ファンタジー～

洋風の寿司酢で作った酢飯にさまざまな魚介のマリネとお野菜をのせて、古代箱のお重でご提供。多彩な食感と風味を楽しめる色鮮やかで豪華ならし寿司に仕上げました。こちらも季節の春野菜の天婦羅と加賀味噌のお味噌汁をセットに。海鮮の色と味と香りで春の海を存分に味わいましょう！

¥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。



※3月1日(火)より一部ランチ商品などの価格改定があります。詳しくは店頭にてお尋ねください。

春色の小鉢を詰め込んで

A Marais d'or AFTERNOON TEA SET

アフタヌーンティー「金澤」～葉菜美(はなみ)～

華やかな春に幸せなひとときを届ける思いを込めて、
“葉菜美”と名付けたセットです。
地元・石川の食材を取り入れ、“和”のイメージでカラフルに仕立てた
パティシエおすすめのスイーツを、能登のめぐみ卵を使用した
熟々のフレンチトーストやミニバーガー、クロケットなどの
軽食と共に楽しめください。
お飲み物は地元・加賀の紅茶やハーブティー、コーヒーのほか、
インド政府公認の紅茶鑑定士サンジャイ・ガブル氏
セレクトの紅茶をラインアップします。

¥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。

断面を楽しむ春スイーツ



◇SAKURA ¥600

レアチーズ、桜のジュレ、桜のムース、
フランボワーズのコンフィチュールなど
何層にも重なる断面と
ピンクの色合いが春らしくかわいいケーキ。
甘すぎず、上品な味わいに仕上げました。

MARAI D'OR Spring Sweets

◇茶香 ¥600

京都・宇治抹茶のムース、バニラムース、
加賀椿茶のジュレを合わせた和スイーツ。
上のクリームは、香り豊かな加賀紅茶と
中に入った抹茶の2種の一体感をお楽しみください。



柑橘が香る爽やかな一杯

MARAI D'OR BAR

SPRING
COCKTAIL

・期間・
3月1日(火)～5月31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。



グレンモーレンジィハイボール ¥1,450

スコットランド・ハイランド地方のシングルモルトウイスキー、魅惑的な繊細さと複雑な味わいを持つ「オリジナル」をハイボールで。仕上げに、オレンジピールを漬け込んだグレンモーレンジィをアトマイザーでワンプッシュ。ほのかな柑橘の香りをお楽しみください。



ピンクソルティードッグ ¥1,300

ポーランドのフレーバードウオッカ「スブロッカ」とピンクグレープフルーツジュースを使用。グラスのふちに「珠洲の塩」をつけたスノースタイルをお楽しみください。

2F

DINING & BAR LOUNGE
MARAI 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。

地元・いしかわの生産者を訪ねて



当日ご案内いただいたNOTO高農園の高利光さん(中央)。当ホテルからは総支配人の遠藤健司(左)、料理長の鈴木房雄(右)、そのほかスタッフが参加しました。

2022年1月19日、真冬の冷たい雪が降りしきる中、マレ・ドールに野菜をご提供いただいている七尾市のNOTO高農園様へ生産現場の視察にうかがいました。

能登島のほぼ中央部にある畑は一面の銀世界でしたが、雪をかき分けると、かわいらしいピンク色の蕪・ピンクレンジャーや薄紫色のあやめ蕪、緑色のビタミン大根などが顔をのぞかせます。取れたばかりの蕾菜とちりめんキャベツの葉をいただくと、濃くみずみずしい味が口いっぱいに広がり、驚きと感動を覚えました。

冬場の野菜栽培は環境が穏やかな温室などで行うのが一般的ですが、屋外の畑で雪や厳しい寒さにさらされながらも、日本海からの水分とミネ

ラルを豊富に含んだ赤土の土壌で育った野菜たちには、生のままでも感じられる風味の力強さがあります。能登島の大地が美味しくした野菜の素晴らしさを実感しつつ、そんな豊かな実りを当店に届けてくださるNOTO高農園の皆様、ひいては、すべての生産者様への感謝の念を新たにしたいひとときでした。ありがとうございました。





華やかな席に華やかなお料理。

1組1組のお客さまを大切に、おもてなしの心で演出いたします。

金沢東急ホテルの
新しい宴会様式プラン

Spring Party Plan 2022

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

洋食料理	●	●	
フランス料理		●	●
日本料理		●	●
和洋折衷コース			●

・飛沫防止パネル付き(1日1組80名様まで)・マスクカバー付き
・ソーシャルディスタンスに配慮した会場のご提案

※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。

※卓料理は20名様より、コース料理は10名様より承ります。

※上記プランの他、ご予算に応じてご相談承ります。

※洋食料理は感染予防に配慮し、大皿盛料理を個人盛りにて提供いたします。

[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。

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切り合紙仕上げ、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)

金沢東急ホテルの
ブライダル
インフォメーション

和でも洋でも
なりたい花嫁
金沢東急ホテルの結婚式

限定1組の
貸切相談会
開催中
要予約

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)

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You Tube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!

チャンネル登録は、
こちらから



金沢東急ホテルプレゼンツ

1日5室平日限定



MY-CAR PLAN

マイカープラン

期間：2022年3月1日(火)～5月31日(火)

※対象外期間：4月29日～5月4日

【ご宿泊料金】

◆スタンダードフロア

- ツイン(23㎡/2名利用)
- トリプル(27㎡/3名利用)

1日朝食付 おひとり様あたり ¥10,900

プラン特典

チェックインからチェックアウトまで駐車場無料

(通常の駐車料金:17:00～翌10:00 1泊¥1,200)
その他時間帯30分¥150追加

- ・料金には別途宿泊税が発生いたします。(おひとり様あたり¥200)
- ・チェックインは14:00から/チェックアウトは11:00までとなります。
- ・前日までにご予約をお願いいたします。

[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