

# MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

September - November 2023 Vol.48



紅いもモンブラン

# 秋の食卓に描く美味なる印象派

## MARAIS D'OR MENU SAISON "Automne"

～マレ・ドール ムニユ セゾン "オートンヌ"～

期間／9月1日(金)～11月30日(木)

秋麗～実のりの出迎え～

甘海老と自家製豆腐 キャビア添え

パテ・ド・カンパーニュ 旬果とともに

旬魚と鮑 穏やかに香る新酒のソース

焼き栗のバターとともに包まれた国産牛フィレ肉のオモニエール  
滋味溢れる赤ワインソース

紅いもモンブラン

小菓子

コーヒーまたは紅茶

¥11,500

◎¥14,500で肉料理を能登牛に変更できます。

◎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。

旬魚と鮑 穏やかに香る新酒のソース



秋麗～実のりの出迎え～

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・祝日のみ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30)  
ディナー 17:30～21:00(ラストオーダー20:30)  
※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。】



夕暮れ色のソースに魚介の味わい

MARAIS D'OR  
AUTUMN LUNCH

期間 / 9月1日(金)~11月30日(木)



“福”活 ニューバーグライス

秋の味覚と旬の魚介を合わせたマレ・ドール名物のニューバーグライスが2023年秋に新しくなって復活!オマール海老が芳醇に香る濃厚ソースをたっぷりかけてご提供いたします。蟹漁の解禁がされる“立冬”以降は、北陸の蟹の女王とも言われる「香箱蟹」を添えます。

¥3,600

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。



¥4,600

※蟹漁の解禁以降は香箱蟹を添えたメニューとなります。



秋の味覚パスタ

鴨とボルチーニ茸のボロネーズ

味わい深い鴨肉とボルチーニ茸をじっくり煮込んだ旨味たっぷりのミートソースパスタです。ワインとブランデーをふんだんに使ってリッチな味に。ジューシーに仕上げた鴨肉のチャーシューと胡桃の食感もお楽しみください。

¥3,400 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・祝日のみ 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)

ディナー / 17:30～21:00(ラストオーダー20:30)

※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。】



秋の食欲を満たす鍋御膳ランチ



MARAIS D'OR  
AUTUMN LUNCH  
期間 / 9月1日(金)~11月30日(木)

### 能登牛プリスケの炙りすきしゃぶ 金沢風

肉の旨味が強い能登牛のプリスケ(肩バラ肉)のスライスを香ばしく炙り、珠洲塩を振った旬の野菜と一緒に蒸し焼きにして、すき焼き風に調理しました。福光屋や中初商店といった地元の醸造蔵の調味料を使った割り下と能登の温度卵で仕立てた漬けダレに、肉や野菜をくぐらせてお召し上がりください。器も和のイメージで揃えて、目でも舌でも石川の伝統文化を感じられる特別な御膳です。

¥4,600 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  
MAR AIS 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・祝日のみ 11:00~15:00(ラストオーダー14:30)  
ディナー / 17:30~21:00(ラストオーダー20:30)  
※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。】



販売価格 ¥1,100

## 五郎島金時の～和～すういーとぽてと

さまざまな食材が美味しく実る秋。この季節を代表する味覚の一つと言えばサツマイモですね。今回は金沢の五郎島金時を用いて、マレ・ドール流にアレンジした和風のスイーツポテトをつくりました。ご家庭でも同じ味を楽しんでいただけるように、シェフとっておきのレシピもお教えします。さあ、皆さんもLet's cooking!

## ○作り方

## 【サツマイモのビュレ】

①サツマイモを皮ごと電子レンジ(600W)で約5分、竹串がスッと入る柔らかさまで加熱。

②①からくり抜いたサツマイモをペースト状にして、(A)と混ぜ合わせる。

## 【豆腐のスポンジケーキ】

①(B)を滑らかになるまで混ぜ合わせたあと、クッキングシートを敷いた型(バットなど)に流し込む。加熱直前にベーキングパウダーを混ぜ合わせる。

②電子レンジ(600W)で約3分加熱。できたスポンジ生地はくり抜いて棒茶に浸しておく。

## 【サツマイモのシロップ煮】

①ビュレ作りで中をくり抜いたあとのサツマイモを1cm幅にスライス。

②鍋に①と水、メープルシロップ、レモンを入れて、約10分煮込んだあと熱を冷ます。

## 【豆腐のホイップクリーム】

①絹ごし豆腐をキッチンペーパーで覆い、電子レンジ(500W)で約1分加熱。

②フードプロセッサーに①と砂糖、レモン汁、オイルを入れ、滑らかになるまで混ぜる。

## 【仕上げ】

①筒状にくり抜いたサツマイモの中にサツマイモのビュレ、豆腐のスポンジケーキ、サツマイモのシロップ煮を層になるように入れる。その上にサツマイモのビュレを絞る。

②トースターで約5分、焼き目が付くまで加熱。豆腐のホイップクリームを添えて完成。

金沢らしく和菓子のようなスイーツポテトにしてみました。五郎島金時本来の味を楽しめるように、バター、生クリーム、卵など動物性の食材は使っていません。レシピはどのご家庭にもある食材で親しみやすい味を目指しています。ぜひ作ってみてください。(シェフ:畑 幸輔)



ring  
of  
love

## ○材料

## 【サツマイモのビュレ】

サツマイモ……1/2 本

豆乳……50g

砂糖……20g

練りごま……5g

サラダ油……5g

## 【豆腐のスポンジケーキ】

木綿豆腐……1/4 丁

豆乳……15g

レモン汁……5g

砂糖……10g

米粉……20g

小麦粉……30g

サラダ油……10g

ベーキングパウダー……5g

棒茶(濃い目)……10g

## 【サツマイモのシロップ煮】

サツマイモ

メープルシロップ……10g

レモン(スライス)……1 枚

【豆腐のホイップクリーム】

絹ごし豆腐……1/4 丁

砂糖……10g

オイル(お好みで)……10g

塩……適量

レモン汁(なくてもよい)……適量





目移りしそうな実りの秋



MARAIS D'OR  
Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」～秋遊味(あゆみ)～

旬の野菜とフルーツをふんだんに使って、バラエティ豊かな味を楽しめます。

打木赤皮甘栗南瓜を使ったかぼちゃプリンやシャインマスカットのタルトなど、  
実りの秋を感じるスイーツをラインアップ。

能登豚と秋の木の实を使ったパテ・ド・カンパーニュ、  
トリュフ香る4種類の茸を使ったキッシュなども一緒に、  
地元の魅力をたっぷりと詰め込んだ、  
この秋限定のアフタヌーンティーを味わってください。

¥3,700 | スタッフおすすめのお茶  
約10種類よりオーダーフリー

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

10:00～21:00(ラストオーダー20:30)  
※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。



## チョコと木イチゴの重奏曲

### Opéra framboise オペラ・フランボワーズ ¥720

チョコレートとバタークリーム、チョコレートガナッシュの層が美しく、香り高い風味がマッチした、とてもリッチな味わいのチョコレートケーキ。上品な甘さに酸味も加わり、カレンズ(干しぶどう)も味のアクセントのひとつです。見た目はシンプルながらも深みのある味わいを楽しめます。



### Charlotte au citron シャルロット・シトロン ¥720

貴婦人の帽子を彷彿とさせるキュートなビジュアル。しっとりふわふわな食感のビスキュイ生地の中になめらかなバニラのババロアをたっぷり詰め、レモンのクリームをサンド。洋梨を使って上品な味わいに仕上げました。奥深い味わいと異なる2つの食感が楽しめるスイーツです。



洋梨のフルーティをババロアに乗せて

2F

DINING & BAR LOUNGE  
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

LOUNGE

10:00~21:00(ラストオーダー20:30)

※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。

HOTEL MADE AUTUMN SWEETS

# 地元・いしかわの 生産者を訪ねて

KANAZAWA  
Ishikawa  
Japan



日本列島に猛暑が到来した2023年7月18日、マレ・ドールのスタッフが地元の美味しい食材を求めて、金沢市北部の小坂町にあるレンコン田を訪れました。

小坂町では藩政期の昔からレンコン栽培が盛んに行われてきました。現在では宅地開発などの影響で、以前よりもレンコン田は減ってしまいましたが、こちらで生産される「小坂れんこん」の名前は今もよく知られています。「小坂れんこん」は収穫の際に、田んぼの水を抜いてからクワを使ってレンコンを泥ごと掘り出す「くわ掘り」を用いており、ホースの水の圧力でレンコンを動かす「水掘り」に比べると、作業の手間や時間はかかるものの、泥に豊富な養分を蓄えながら、身の引き締まったレンコンに育てています。

訪問当日、収穫を約1か月後に控えたレンコン田には成長したハスの葉が一杯に開いて、泥の中のレンコンをすくすくと成長させていました。「小坂れんこん」の生産農家の山田正一さんは、「手前味噌かもしれませんが、泥から掘り出したときに、普通のレンコンとは違う良い香りがするように思いますね」とその

出来栄えに胸を張ります。スタッフたちは山田さんの説明を受けながら、今年のレンコンの味いに胸をおどらせていました。



マレ・ドールでは地域の食材を積極的に取り入れたメニューを提供しています。「小坂れんこん」を使った料理もこの秋にお届けする予定です。今後も石川・金沢が誇る優れた味覚の数々に目を向けて、当地ならではの味を追求してまいります。



Bridal Information

# Restaurant Wedding

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、ホスピタリティで  
少人数のパーティーにご利用いただけます。

レストランウェディング

おひとり様 **¥11,000** (料理・ドリンク込み)  
(6名様から利用可能)  
14:00~16:00  
※17:00以降利用の場合 **要相談**

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(婚礼予約係)

【Facebook】 Kanaza 和 Wedding

【Instagram】 kanazawa\_wedding



(公式ホームページ)

金沢東急ホテル・秋の宴会プラン  
Party Plan 2023  
AUTUMN

～期間～  
9月1日(金)  
11月30日(木)

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	¥11,500	¥13,500
洋卓料理	●	●	●
フランス料理		●	●
日本料理		●	●
和洋折衷コース			●

オプション

- +¥500でお飲み物にカシスオレンジ・ジントニック・ファジーネールを追加
- +¥2,000で国産牛ステーキを会場内でフランチサービス
- ※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 (宴会予約係)

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)

¥4,000 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

(※2023年10月1日より)

※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。

期間  
限定!

27時間ステイ♪ スタンダードフロア 素泊まり  
観光から出張まで、のんびりゆっくりとお過ごしくださいませ♪



おひとり様 [シングル ¥10,915～  
ダブル ¥9,490～

サービス料込・消費税込・食事無し  
※別途宿泊税がかかります。

こちらのプランは期間限定!  
27時間ステイプランとなっております。  
チェックイン当日14:00から翌日17:00まで  
27時間ご滞在いただけます。

※ご予約状況によりお受けできない場合がございます

詳細は金沢東急ホテルWebサイトまで ▶ <https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/stay/plan/index.html>

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

- ・本冊子内の表示料金は消費税及びサービス料(13%)が含まれております。
- ※2023年4月1日よりサービス料率を改定いたしました。
- ・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