

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

December 2023- February 2024 Vol.49



石川の音「冬季雷」からイメージした鱈のマリネ
能登混菜と麴のヴィネグレット



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

野菜とソースで描く冬色の一皿

MARAI 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(金)～2月29日(木)

3種のアベゼ

加賀棒茶香る求肥に包まれたフォアグラのムースとこぼ柿

石川の音「冬季雷」からイメージした鰯のマリネ
能登湿菜と麩のヴィネグレット

能登河豚と冬野菜の軽い煮込みグランメル風

シャラン産鴨肉のボワレ クリュディテ添え 能登ワインソース

柑橘香るチョコレートムース トリュフのソルベ添え

小菓子

コーヒーまたは紅茶

¥11,500

- ◎+¥2,000で肉料理を国産牛に変更できます。
- ◎+¥3,000で前菜に香箱蟹を追加できます。(12/29まで)
- ◎+¥5,000で前菜に香箱蟹を追加、肉料理を国産牛に変更できます。(香箱蟹は12/29まで)
- ◎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。





加賀棒茶香の求肥に包まれたフォアグラのムースとこころ柿



柑橘香るチョコレートムース トリュフのソルベ添え

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 11:00~15:00(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。

小粋な精進料理をマレ・ドール流で



MARAI S D'OR
Winter Lunch
期間 12月1日(金)~2月29日(木)

ポタージュール レコルト

好評の「いしかわの菜園シリーズ」が御膳料理としてリニューアル!
精進料理をイメージしたマレ・ドールオリジナルの華やかな御膳です。
動物性食材を一切使わず、昆布やしいたけ、大豆の味をベースに、旬
の野菜の味を全面に出した料理の数々を取り揃えました。食後にうれ
しい甘味も付けて、ヘルシーな満足感をお楽しみください。

¥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。

御膳に能登の美味がやって来た



MARAIS D'OR

Winter Lunch

期間 12月1日(金)~2月29日(木)



能登治部煮御膳

能登牛を石川の郷土料理「治部煮」に仕立てました。あっさりとした脂の能登牛バラ肉に牛からとったビーフコンソメをベースにした出汁の旨味に、一緒に添えた白山麓のせんな山葵のさわやかな香りもお楽しみいただけます。また、焼き物には能登河豚を使用。旬の能登河豚を珠洲の塩と金沢ボン酢で、能登牛のしぐれ煮をまぶした熟々の白ご飯も合わせて、贅沢にお召し上がりください。

¥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

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。】

雲丹とイカスミの丘に柚子の雪が降る



冬の味覚パスタ
イカスミのスパゲッティーニ
湯涌柚子の香り 生雲丹添え

地元石川県産のイカをふんだんに使用した旨味あふれるイカスミパスタです。カリフラワーと風味豊かな湯涌の柚子を合わせた特製のソースで濃厚かつあっさりとした。新鮮な生雲丹も乗せたリッチな一皿です。

¥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)

※当店の間 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。】

ブロード&ゴールド、魅惑の正方形

MARAIS D'OR
St. Valentine Sweets

Cupid(クビド) ¥2,800(2種セット)

豪華な2種の生チョコレートは、キャラメルの塩味や酸味が絶品のヴァローナ社の「ブロードチョコレート」に、金箔をふんだんに使ったビターな香り高いカカオ味。上品できらびやかな金沢らしいバレンタインをお届けします。



- ◆ 予約受付期間: 2024年1月15日(月)~2月9日(金)
- ◆ 受け取り: 2024年2月10日(土)~14日(水)
- ◆ 限定30個〔要予約〕
- ◆ お渡し場所: レストラン「マレ・ドール」



2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

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。

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

【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。

甘酸っぱいカシスの誘惑



Cassis au chocolat
～カシス・オ・シヨコラ～ ¥720

カシスの実がほどよい酸味のカシスムースとビターなチョコレートムースが織りなす少し大人なケーキ。ゆっくり時間をかけて焼き上げたしっとりとしたチョコレート生地との相性が抜群です。

HOTEL MADE SWEETS

優しい甘さと爽やかさの競演



Chou Chou ～シュシュ～ ¥720

なめらかな舌触りとバニラが香るバナナコッタに、季節を感じる柚子とみかんのジュレを合わせたデザート。柚子の爽やかな香りとほろ苦さ、みかんの甘酸っぱさによる絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAI 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。

冬の甘味が輝く三段重

MARAIS D'OR
Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」
～福裕美(ふゆみ)～

冬の訪れを感じる柚子や柑橘類を使った
和と洋が融合したスイーツをラインアップ。
白餡と柚子味噌のねりきりや、金柑とみかんのコンポート、
蟹のキッシュなど旬をたっぷり詰め込んだ
この冬限定でしか味わえない
アフタヌーンティーをお楽しみください。

¥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。

伝統と文化のまち・金沢で 地元の皆様に愛される ホテルづくりを目指します

2023年10月より当ホテルの総支配人に着任いたしました。名古屋東急ホテルに勤務していた頃、北陸三県には営業の折によく訪れておりましたが、およそ20年ぶりとなる金沢のまちは、建設中だった駅舎が美しい姿に生まれ変わり、観光客の人波でにぎわう様子に驚かされました。

当ホテルは国内外からのお客様に、そんな金沢の魅力を余すところなくお伝えする窓口でありたいと考えています。スタッフの笑顔とともに、地元の皆様に愛されるホテルづくりを目指してまいります。



金沢東急ホテル 総支配人

堂田 達矢

▼Tatsuya Douda Profile

1990年 名古屋東急ホテルに入社
2012年 東急商務諮詢(上海)有限公司に outward
2014年 名古屋東急ホテルに復帰
2019年 松山東急REIホテル総支配人に就任
2023年10月 金沢東急ホテル総支配人に就任



金沢東急ホテル

加賀棒茶塩

お薦めのお品

石川県の名産である加賀棒茶を使って、お茶の風味がしっかりと感じられる食用塩をつくりました。料理にかけてよし、食材と和えてよし、一味違う味覚を演出します。

¥五〇〇（レストラン「マレドール」にて販売）

おすすめの食べ方（例）

- ❖ 棒茶塩おにぎり…お茶の香りがご飯に合います。
- ❖ 天ぷらの添え塩…揚げ物の美味しさを引き立てます。
- ❖ シンプルな塩鶏…サラダにもおつまみにも最適です。



金沢東急ホテル・冬の宴会プラン

Party Plan 2023-2024

WINTER

一 期 間 -
12月1日(金)
2月29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 ● ● ●

和洋卓料理 ● ● ●

フランス料理 ● ● ●

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

※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。

KANAZAWA TOKYU HOTEL 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。

(公式ホームページ)

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



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