

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

March - May 2023

Vol.46



海藻のグラスージュで焼き上げた季節の白身魚
農園に育った豆達のフランセーズ

・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

繊細に盛り付けた春の息吹

— MARAIS D'OR —

MENU SAISON “Printemps”

～マレ・ドール ムニュ セゾン “ブランタン”～

〈期間／3月1日(水)～5月31日(水)〉

春のおすすめ 食前酒

マレ・ドール 八寸

自家製豆腐 帆立貝 新玉葱 キャビア

ヴェールを纏った海の幸と春野菜 露の薑のレムラード

海藻のグラッサージュで焼き上げた季節の白身魚 農園に育った豆達のフランセーズ

仔羊のロティー香草風味 春の菜園仕立て 新ごぼうのコンデュモン

ティラミス 春のフレーバーで

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥11,500

- ◎¥12,500で肉料理を国産牛フィレ肉に変更できます。
- ◎¥14,500で魚料理にオマール海老をつけて提供します。肉料理は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。



仔羊のロティー香草風味 春の菜園仕立て 新ごぼうのコンデュモン

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。】



ヴェールを纏った海の幸と春野菜 露の薔のレムラード ふき どう



ティラミス 春のフレーバーで

マレ・ドールのキッチンから…

レポート▶今回はマレ・ドールの厨房におじゃまして、調理に関するこだわりやポイントをうかがいます!大きなお鍋にダイナミックに入ったお野菜が美味しそう…。良い香りですね!

シェフ・東▶マレ・ドールでは季節の野菜を皮付きのまま丸ごと調理し、野菜本来の風味と旨味を活かしています。栄養素も逃さず、自然で体に優しく元気の出る料理を目指しています。

レポート▶なるほど!
春はどのようなメニューで野菜を提供していますか?

シェフ・東▶朝食の温野菜やランチの付け合わせ、四季を通して提供している野菜メインのメニュー“いしかわの菜園シリーズ”など、ほぼすべての料理で提供していますね。生命力あふれる旬の野菜を召し上がっていただくことで、心と体に元気と愛情をお届けします。

レポート▶ありがとうございます!春の美味しいお野菜を、ぜひマレ・ドールで味わってくださいませ!シェフからは、ご家庭でもできる美味しい野菜料理のレシピもご紹介します!

家でつくれる!
シェフのおすすめ
野菜料理

“ありのままの人参まるごとステーキ” ～クミン香る木の実のソースで～

○材料

- くるみ、ピーナッツ等お好みの木の实…100g
- 牛乳 ……大さじ3杯
- マヨネーズ ……大さじ3杯
- オリーブ油 ……大さじ1杯
- クミンパウダー ……小さじ1杯
- はちみつ ……適量

- 人参
- バター ……適量
- 塩 ……適量
- 胡椒 ……適量
- お好みのハーブ

○作り方

- 1 Aの材料をミキサーでなめらかになるまで回し、木の実のソースをつくる。
- 2 皮付きのままよく洗った人参をフライパンか鍋に入れて、1/3くらいの水と少しのオリーブ油、塩を加えて、ふたを開けて30分くらい弱火で蒸し焼きにする。
- 3 竹串がすっと通るくらいにやわらかくなったら、バターで香ばしくソテーし、木の実のソースをおしゃれにかけて完成!

シェフから ひとこと

人参等の野菜は皮と身の間に栄養が集まっているので、丸ごと蒸し焼きにして香ばしくソテー。美味しさも栄養が最大限に引き出された人参をお楽しみください。季節の新玉葱や春キャベツ、新じゃがが芋、蕪などいろいろな野菜でアレンジができますのでお好きなもので試してみてください!



春の野菜畑を丸ごとランチに

Marais d'or
SPRING
LUNCH

・期 間・

3月1日(水)～5月31日(水)

52品目 いしかわの菜園 サンカンドゥ
～春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好評の“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、環境と健康を意識した心と体が整うメニューです。春は能登の根菜や山菜、新玉葱、新じゃが芋、加賀丸芋、春キャベツ、加賀運根など石川で育った野菜をふんだんに使って、耐熱フィルムで包んで蒸し上げ、栄養素も豊富で滋味深い味わいに仕上げました。白山麓の里山をイメージした春の味覚をお召し上がりください。

¥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。】

いしかわの春食材を和洋にアレンジ



Marais d'or SPRING LUNCH

・期 間・

3月1日(水)～5月31日(水)

帆立貝と春野菜のカルボナーラ

カルボナーラをマレ・ドール風春仕立てで。自家製パンチェッタと能登豚ベーコンで旨味と風味を引き出し、じっくり炒めた新玉葱の甘さを活かしたクリームソースで仕上げました。シンプルにソテーした春野菜と共に半熟卵を混ぜ合わせてお召し上がりください。季節に合わせて旬のホタルイカやアスパラガスなどを添えてご提供します。

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。

¥3,400

能登牛の陶板焼き御膳 春彩てまり

能登牛の陶板焼きをメインとした春の御膳です。ふきのとう香る味噌焼きでご提供します。季節の小鉢やお造り、春野菜の天婦羅、加賀味噌のお味噌汁などもついたお得な内容です。古代箔を使用したお重で、お花見気分をお楽しみください。

¥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。



肉に負けない野菜パテの旨味

V2プラントベースベジバーガー
(ビーフプレーバー)

植物性原料100%のパテを使ったハンバーガー。動物の肉と同じ栄養素(鉄分・ミネラル・ビタミン類)を再現し、中は柔らかくジューシーな肉の旨味たっぷりのパテなので、ヘルシーで満足感もあります。美味しく、体や環境にも優しい新たなハンバーガーをお楽しみください。

¥2,500 コーヒーまたは紅茶つき



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。】

花見気分のティータイム



MARAI D'OR Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」～葉菜美(はなみ)～

地元の食材を取り入れ"和"をイメージして仕立てた
カラフルなパティシエおすすめのスーツ。

生地の72%が石川県産「五郎島金時芋」で、卵・小麦粉不使用の
グルテンフリードーナツ「ほぼいも」に、ずんだ餡のどら焼き、
杏仁豆腐、ティラミス、ジャスミンムースなど
バラエティー豊かな和洋スイーツをラインアップします。
キャシュやホットドッグ等の軽食と共に楽しくみてください。

能登のめぐみ卵を使用した
焼きたてのフレンチトーストもおおすすめです。
お飲み物は紅茶鑑定士セレクトの紅茶や
シーズンおすすめ紅茶、和紅茶など、
10数種類からお選びいただけます。

¥3,700 | 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。





『 Carré(キャレ) ¥720 』

アールグレイを使った香り豊かな生地に、ジャスミンのムース、ヴェルヴェーヌのジュレ、アプリコットのコンフィチュールによるハーモニーをお楽しみください。多彩な種類の紅茶を感じられる香り豊かなケーキに仕上がりました。』

春風に薫る紅茶と抹茶



『 Vert(ヴェール) ¥720 』

濃厚な抹茶ソースとムースの間に、香ばしいアーモンドムース、シャンパンのジュレ、フランボワーズのコンフィチュールをはさんだ、グリーンと赤のコントラストがきれいなグラスデザートです。抹茶のほろ苦さとフランボワーズの酸味、アーモンドの風味が好相性です。』



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。 』

イチゴとウイスキーの化学反応

Marais d'or BAR

Spring Cocktail

〈期間／3月1日(水)～5月31日(水)〉

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。



ストロベリー・オン・ザ・ロック

¥1,600

ウイスキーをベースに、
漬したイチゴとオレンジの
果汁を合わせてシェイク。
ロックグラスでお召し上が
りください。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAI S 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



金沢市には街のど真ん中に昔から市民の台所と親しまれる「近江町市場」があり、地元市民と全国からの観光客でにぎわっています。一方で、市街地からは少し外れる場所ですが、金沢港のすぐ隣にある「いきいき魚市」には、獲れたての地物の魚介類が並び、しかも輸送費がかからない分、少しお得な価格で購入することができます。

私はこの「いきいき魚市」に毎月通っていて、旬の魚介を求めるのはもちろん、おすすめの食べ方など地元ならではの情報を教えていただくのを楽しみにしています。北陸の冬のズワイガニ漁は3月20日で終了となりますが、新緑の季節には近海物のほか、岩場などに生息する岩礁魚であるメバルやサヨリ、カサゴに、タイやスズキ、サワラのような大型魚、甘エビなども水揚げされ、市場をにぎわします。

石川・金沢の観光といえば、兼六園や茶屋街といった名所だけでなく、いつどれを食べても美味しいと評判の新鮮な魚介も魅力です。「い

いきき魚市」にも、買ったばかりの魚をその場で食べられるコーナーや、にぎり寿司のスタンドなどがあり、港の市場ならではの楽しみ方ができます。

お花見の季節から新緑へと移り変わる春には、レストラン「マレ・ドール」のお魚料理も、毎日、その日の旬の魚を使ったものになります。ぜひ楽しみにしてください。お待ちしております。
(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

春の宴会プラン

Plan Information

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

¥9,500 ¥11,500 ¥13,500

料理長 鈴木房雄プレゼンツ
スペシャル
パーティプラン

..... フランス料理

Joli(ジョリ) (グルマン)	Gourmande (グルマン)	Gastronomie (ガストロノミー)
¥15,500	¥18,500	¥23,500

オプション

- ◎ +¥500でお飲み物にカシス・ジントニック・ファジーネールを追加
- ◎ +¥1,000で国産牛ステーキを会場内でフレンチサービス

- ※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。
- ※上記プランの他、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)

¥3,500 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
特別
ご宿泊プラン

「大切な記念日に、大切な人へ、大切な思いを...」
その思いをシーンに合わせてご用意いたします。
記念日サプライズにぜひご利用ください。

バルーンオプション

お部屋に入ったらたくさんのバルーンデコレーションがお出迎え。お2人だけの特別な時間をお過ごしください。お好きな色のカラーバルーンで装飾いたします。

※ご予約は3日前までにお申し付けください。



プロポーズ: ¥15,000



バースデー/バースデーKids: ¥10,000

タオルアート

タオルでかたどったスワンを2羽、ベッドの上にセッティングいたします。ロマンチックなアンバーサリーにおすすめのサプライズです。



¥3,000

特典

ご予約時に「マレ・ドール通信を見た」と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。

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

- ・本冊子内の表示料金は消費税及びサービス料(10%)が含まれております。
- ※2023年4月1日よりサービス料率を13%に改定させていただきます。
- ・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