

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

March - May 2024 Vol.50



ペールに包まれた抹茶ムース



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

春の薫りと彩りを召し上がれ



立春～芽生え～



サワラ(カジキ)の昆布締めと春トマトのマリネ シャンドフルール仕立て
～モネの「春の頃」に魅せられて～

MARAIS D'OR MENU SAISON "Verdure"

～マレ・ドール ムニュ・セゾン "ヴェルデュール"～

期間 / 3月1日(金)～5月31日(金)

立春～芽生え～

サワラ(カジキ)の昆布締めと春トマトのマリネ ジャンドフルール仕立て
～メネの「春の頃」に魅せられて～

桜の香りで燻製したラムベーコンと白いんげん豆のテリーヌ モーロ風
刺激のあるブルーチーズソース 春キャベツのシュークルト添え

桜鯛のクリスティアン 貝の旨味のヴェルデュレットソース
穀雨で長閑に育った野菜と海のオリーブオイル

仔牛のボワレとリードヴォーのディアブル フランス茸ソース
薫風への移ろいを感じる畑の絨毯とともに

ペールに包まれた抹茶ムース

小菓子 コーヒーまたは紅茶

¥11,500

- ◎+¥1,500で魚料理にオマール海老を追加できます。
- ◎+¥2,000で肉料理は能登牛に変更できます。
- ◎+¥3,500で魚料理にオマール海老を追加、肉料理は能登牛に変更できます。
- ◎仕入れ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。



桜の香りで燻製したラムベーコンと白いんげん豆のテリーヌ モーロ風
刺激のあるブルーチーズソース 春キャベツのシュークルト添え



桜鯛のクリスティアン 貝の旨味のヴェルデュレットソース
穀雨で長閑に育った野菜と海のオリーブオイル

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)

※当前の間 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。】

ひるげ
春の陽気を詰め込んだ昼餉

MARAIIS D'OR
Spring
LUNCH

— 期 間 —
3月1日金～5月31日金

【てまり御膳】春の天婦羅御膳

地元食材と春の味覚を詰め込んだ会席御膳スタイルのランチです。御膳の1段目は海藻や金沢の珍珠の盛り合わせ、豆類と根菜のサラダ、魚介マリネの冷製3種、2段目には能登牛ステーキ、桜鯛のポワレ、オマールのプレゼをご用意。加賀棒茶塩で食べる山菜や野菜の天婦羅で、春の香りもお楽しみください。

¥4,500

+¥900でサラダオードブル、スープ、デザート、
コーヒーのセットを追加できます。

旬の恵みが春の緑に踊る

MARAIS D'OR
Spring
LUNCH

— 期間 —
3月1日(金)～5月31日(金)



春菜のパスタ 露の薺と鮑の
ジェノベーゼ ～春の訪れ～

春の訪れを知らせる露の薺(ふきのとう)を使った
ジェノベーゼパスタです。鮑の旨味を効かせた
ソースとともに、露の薺の香りと苦味を味わえます。
里海里山のマリアージュ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。

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。】

パンの上に実るカラフルな野菜畑

MARAIS D'OR
Spring
LUNCH

— 期間 —
3月1日金～5月31日金

ポタジェール レコルト(Potager récolte)
春野菜のアヒージョとオープンサンド
春のフルーツカクテル添え

春のポタジェールレコルト(菜園の収穫)はオープンサンドスタイルでご提供します。オープンサンドは豆のフムス(ペースト)のスパイシーさに、野菜の甘味、酸味、塩味があいまった飽きの来ない味わい。春野菜のアヒージョはアンチョビの代わりに味噌を使って、ニンニクや鷹の爪で香りを出しながら、アスパラや新ジャガ、山菜、豆類と合わせました。桜塩も振りかけて、春らしい見た目も楽しみながらお召上がりください。

¥3,500 + ¥900でサラダオードブル、スープ、デザート、
コーヒーのセットを追加できます。



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・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。】

春の日なたをお重に詰め込んで

MARAIS D'OR Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」～花見～

春の訪れを感じる旬の果物や野菜を材料に、
和と洋が融合したスイーツをラインアップ。

桜のピンク色がかわいい杏仁豆腐や、
抹茶餡と最中を使った和菓子、春野菜と桜海老のキッシュなど、
季節の味をたっぷり詰め込んだ、
アフタヌーンティーのひとつ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。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

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。

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。

Caramel Banane

～キャラメル・バナナ～ ¥720

濃厚なキャラメルムースと優しい甘さのバナナコンポートを、サクとしたパイ生地でサンドしました。口の中で広がる甘みの相乗効果と、香ばしい食感をお楽しみください。

サクサク甘いバナナキューブ



Hotel made sweets

白で包んだ莓色の図形

Blanc Rouge

～ブラン・ルージュ～ ¥720

クリームチーズのさっぱりした風味と2層になったベリーのムースといちごジュレの異なる甘さが贅沢なレアチーズケーキ。チーズといちごが織りなす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。】

Marais d'or BAR

SPRING COCKTAIL

期間 / 3月1日(金)～5月31日(金)

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。

色とりどりの春の夢に酔う



◆My 金沢【マイカナザワ】 ¥1,700

1985年、金沢東急ホテル開業時のオリジナルカクテルを復刻。伝統と風格の一杯です。



◆サクラロワイヤル ¥2,200

桜の甘さとシャンパンの華やかな香りをお楽しみください。



◆スプリングオペラ ¥1,700

グラスの中の3層の色合いが柔らかな春を思わせませす。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

BAR

17:30～22:00(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。

金沢東急ホテル
お薦めのお品

香林坊 加賀棒茶カレー

加賀棒茶と能登豚を使った
料理長監修オリジナルカレー

¥650(税込)

2024年3月1日(金)より
レストラン「マレ・ドール」にて販売



おすすめの食べ方(一例)
素揚げした野菜などを
お好みに合わせて入れると、
より一層おいしく
お召し上がりいただけます。

KANAZAWA TOKYU HOTEL

BRIDAL
Information



2024年春婚まもなく締切！
夏婚・秋婚受付中！

ご家族様のみのお人数から
友人・上司を交えたお人数まで、
ホテルだから叶う結婚式があります。



【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・春の宴会プラン 期間/3月1日(金)~5月31日(金)

Party Plan 2024 SPRING

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

	¥10,000	¥12,000	¥14,000
洋卓料理	●	●	●
和洋卓料理		●	●
フランス料理		●	●
和洋折衷コース			●

■ノンアルコール飲料が不要な場合、おひとり様につき500円をお値引きさせていただきます。

■左記プランの他、ご予算に応じてご相談承ります。

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※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。

[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 17:30~22:00(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。



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。
食卓に一味違う味覚を演出します。

加賀棒茶塩
Kagabocha-shio

金沢東急ホテル

¥500
レストラン「マレ・ドール」にて販売

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