

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

September-November 2022 Vol.44



秋の白山 いもくりかぼちゃのアンサンブル ～モン・ブラン～

・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

器をにぎわす秋味と秋模様



秋の夜長 素敵な時間と美味なるお重で ～秋味～



秋鮭の和香草マリネ 果実と帆立貝のコンデュモン ～リュヌ～

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。】

MARAIS D'OR MENU SAISON “Automne”

～マレ・ドール ムニユ セゾン “オートンズ”～

〈期間／9月1日(木)～11月30日(水)〉

秋の夜長 素敵な時間と美味なるお重で ～秋味～

自家製寄せ豆腐 甘海老 キャビア ～クレール～

秋鮭の和香草マリネ 果実と帆立貝のコンデュモン ～リュニス～

ブイヤベース マレ・ドールスタイル 2022 ～ラヌール～

国産牛フィレ肉のロティ 木こり風 ～フォレストイエール～

秋の白山 いもくりかぼちゃのアンサンブル ～モン・ブラン～

小菓子

コーヒー または 紅茶

¥11,000

◎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。



自家製寄せ豆腐 甘海老 キャビア ～クレール～



国産牛フィレ肉のロティ 木こり風 ～フォレストイエール～

絢爛な御膳か、王道のライスか

能登牛のほおば焼きご膳 てまり秋味

好評の“てまり御膳”が秋バージョンで登場。古代籾をあしらったお重でご提供します。加賀味噌や剣崎なんぼのソースで仕上げた「能登牛のほおば味噌焼き」に、季節の小鉢やお造り、魚料理、茸の天婦羅など、バラエティー豊かなメニューをお楽しみください。

¥4,500

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。



Marais d'or

Autumn

LUNCH

(期間 / 9月1日(木)~11月30日(水))



※立冬以降は香箱ガニを添えたメニューとなります。



ニューバーグライス

マレ・ドールー番の人気商品ニューバーグライスを、甘海老とオマール海老で仕込んだ芳醇な香りの濃厚ソースをたっぷりにかけてご提供します。蟹漁の解禁される「立冬」以降は、北陸の蟹の女王とも言われる「香箱蟹」を添えて、カニの身や味噌とともに、濃厚な内子とプチプチとした食感の外子が魅力の卵も味わえます。

¥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。

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。】

野菜尽くしの健康ランチをどうぞ

Marais d'or

Autumn

LUNCH

(期間 / 9月1日(水)～11月30日(木))



52品目 いしかわの菜園
サンカンドゥ
～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に輝いた滝川遼太が考案した“いしかわの菜園シリーズ”。四季ごとの旬の食材を一番おいしい調理法で仕立てた、心と体が整うメニューです。

秋は白山麓の里山をイメージして、五郎島金時、打木赤皮甘栗南瓜、能登の紫芋、百万石推草など石川の野菜を豊富に。熟々の茸汁とともに召し上がりください。

¥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。

秋の味覚と秋摘み紅茶のハーモニー

MARAIS D'OR
Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」～秋遊味(あゆみ)～

打木赤皮甘栗南瓜のブリュレやマスカットジュレ、洋なしのコンポートなど爽やかな秋を感じるスイーツをラインアップ。トルティーヤロールや自家製海老豆腐、能登のめぐみ卵を使用した熱々のフレンチトーストなども一緒に、地元の味と魅力を詰め込んだ、華やかな三段重をお楽しみください。お飲み物は加賀の紅茶をはじめ、ダーズリンやアッサム、アールグレイなど定番の紅茶、カモミールやミント、レモングラスなどのハーブティーに、コーヒーもご用意。季節の秋摘み紅茶もおすすめて。

¥3,600 | 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。



◇Lou Lou(レル) ¥700

ピスタチオクリームに、苺のコンフィチュール、
ピスタチオと苺のジュレを合わせました。
苺の爽やかさとピスタチオの濃厚さが好相性で、
思わず写真を撮りたくなる可愛さです。

ピスタチオとアーモンドで大人の甘さ

◇Galbe(ガルブ) ¥700

アーモンド入りのチョコレート生地とカカオ分高め
のチョコレートクリームが濃厚で大人な味わいです。
アーモンドブラリネとチョコレートの組み合わせが
魅力的です。



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。

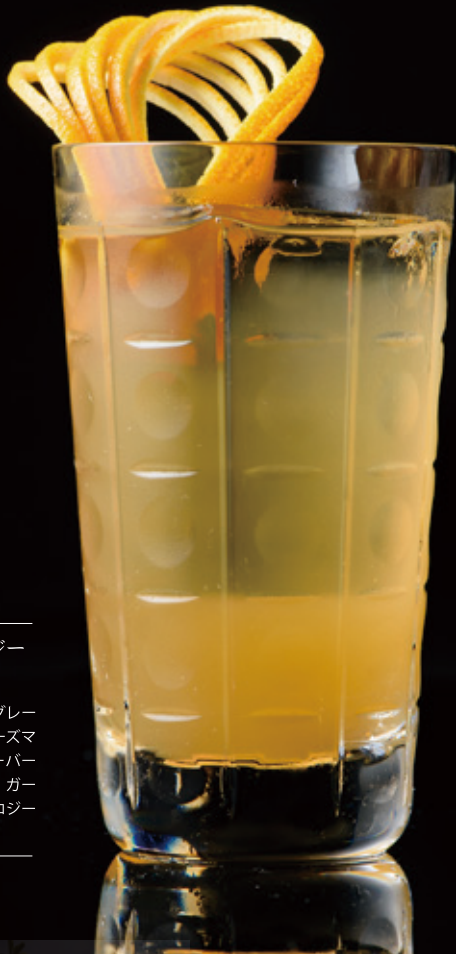
棒茶 meets テキーラ

Marais d'or BAR

AUTUMN COCKTAIL

期 間 ・ 9月1日(木)～11月30日(木)

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。



加賀棒茶テキーラミクソロジー ¥1,500

加賀棒茶を漬け込んだテキーラとグレープフルーツジュースをベースに、ローズマリー、ピンクペッパー、そして、フレーバードスパークリングワイン「シャンドン ガーデン スプリッツ」を合わせたミクソロジーカクテルです。



CHANDON
Garden
SPRITZ

シャンドン ガーデン スプリッツ

シャンドン ロゼと独自レシピのビターズとのブレンドで造られるスパークリングワイン。爽やかでありながら、アロマティック、後味をすっきりさせる苦みも感じられる、バランスの取れた味わいです。

■グラス / ¥950

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

BAR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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。

好評につき再開♪
女子会プラン

◆メニュー一例

サラダードブル・本日のパスタ
お魚料理・お肉料理盛り合わせ
デザート・パン・コーヒー

◆フリードリンク(90分)

スパークリングワイン・ハウスワイン
カクテル・梅酒・ソフトドリンク
ノンアルコールワイン

※ビール、日本酒、ウイスキーは含まれておりません。
※別料金となります。

料金：おひとり様 **¥6,000**
3～12名様まで【予約制】

※前日17:00までのご予約をお願いいたします。
受付時間:18:00～(最終受付 19:00)
※お席のご利用は21:00までとさせていただきます。

アプリのダウンロードはこちらから



〈アプリ特典〉

アプリ「ご優待券」ページからのご予約で通常¥6,000⇒¥5,500でご利用いただけます。

※男性はプラス¥1,000でご対応いたします。(フリードリンクは上記内容と同様です)
※プランは予告なく変更となる場合がございます。 ※使用する食材、調理方法は日によって異なります。

金沢東急ホテルの新しい宴会様式プラン

Party Plan 2022
AUTUMN

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	¥9,000	¥11,000	¥13,500
洋卓料理	●	●	
フランス料理		●	●
日本料理		●	●
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。

コンフォートメンバー入会者対象

平日
限定

特別ご宿泊プラン

《東急ホテルズ コンフォートメンバー》

入会金無料、年会費無料!ご宿泊、レストランでのご優待をはじめ、
多彩な特典をご用意しております。

さらにメールマガジンにご登録いただくと、
会員限定のお得な情報もお知らせ!



平日1日5室限定

(空室状況は要問い合わせ)



シングル ¥10,000

ツイン ¥15,000

[共に素泊まり、1室のご料金] ※上記料金に別途宿泊税がかかります。

※満室の場合はお断りする場合がございます。※休前日・土曜日のご利用は出来ません。
※コンフォートメンバー入会のお客様に限り、特別ご宿泊プランをご利用いただけます。

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-2411〈宿泊予約係〉

東急での顔合わせが増えてます。



要予約

金沢東急ホテルの Bridal Information

顔合わせ相談会

ウェディングプランナーが顔合わせを大成功させる「秘訣」を教えます。

無料試食付き相談会

館内のご案内やお二人の想いなど詳しくお伺いし、最善のプランをご提案します。

※フェア・相談会は要予約

2023 春婚 承り中

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

〒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