

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

June-August 2022

Vol.43



- ・Go To Eat キャンペーンをご利用いただけます。
- ・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。

ノワ・ド・ココ ～エキゾチック パルファン～



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

皿の上に描く夏のランドスケープ

MARAIS D'OR MENE SAISON “Été”

～マレ・ドール ムニュ セゾン “エテ”～

〈期間／6月1日(水)～8月31日(水)〉

今宵素敵な時間をすこしずつお重に詰めて ～エクラン～
自家製寄せ豆腐 雲丹とキャビア ～リュヌヌ～
能登河豚のあぶり 天体観測 ～フー・ダルティフス～
魚介と夏野菜 地中海セート風 ～トゥルヌソル～
国産牛フィレ肉のポワレ バスク風ビベラード仕立て ～ソレイユ～
ノワ・ド・ココ ～エキゾチック パルフアン～
コーヒー または 紅茶
小菓子

¥10,000

◎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。





国産牛フィレ肉のポワレ バスク風ピペラード仕立て ～ソレイユ～

能登河豚のあぶり 天体観測 ～フォー・ダルティフス～



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。】

夏の多彩な食欲に応えるランチ



てまり御膳

古代箔のお重に入れて、御膳スタイルでご提供いたします。焼き魚、天婦羅、国産牛ステーキに加え、蒸し物、お造り、酢の物、煮物、加賀味噌の味噌汁などがセットになったバラエティー豊かでお得な内容です。

¥4,200 | ランチタイムはサラダバー、デザートコーナー
(単品¥3,500) | 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。】



マレモコ

ハワイ料理のロコモコをマレドール風にアレンジ。芳醇な風味と旨味が魅力の能登牛のハンバーグ、3種類のチーズ（グリュイエール・モッツアレラ・チェダー）、能登の卵、アボカドを石川県産ひやくまん穀のライスにのせ、石焼鍋で熱々に仕上げました。じっくり煮込んだプレミアムデミグラスソースでお召し上がりください。

¥3,000 | 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 Summer Lunch

（期間／6月1日（水）～8月31日（水））



オマール海老のリングイネ

オマール海老を丸ごと一尾使用した贅沢なパスタ。「リングイネ」と呼ばれる平たい麺に濃厚なアメリケースソースがよく絡み、海老の香り・旨味をお楽しみいただけます。

¥3,000 | 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。

涼風を感じる立体スイーツ

◆Rosacées(ロザゼ) ¥600

香ばしいアーモンド生地、桃のムース、グレープフルーツルビーのコンフィチュール、バラ・アーモンドのムース、仕上げに桃のコンポートとバラをあしらった何層にも重なるケーキは、フルーツの酸味とアーモンドの風味が好相性です。桃とアーモンドのハーモニーをお楽しみください。

MARAI S D'OR Summer Sweets

◆Verrine été(ヴェリーヌ エテ) ¥600

バナナのムースとソースの甘さに、レモン・マンゴー・パッションフルーツのジュレの酸味が合わせたトロピカルなグラスデザートです。爽やかなヨーグルトのクリームがアクセントを加えます。

2F DINING & BAR LOUNGE
MARAI S 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。

夏のティータイムは涼やかに



A MARAIS D'OR
AFTERNOON
TEA SET

アフタヌーンティー「金澤」
～味波(みなみ)～

波のように押し寄せる味の変化をイメージして
“味波”と名前を付けました。

三段のお重から甘味、酸味、塩味など
さまざまな味の変化がお楽しみいただけます。
パイナップル・マスカット・スイカなどを使った
見た目にも涼しげなスイーツを、
サーモンとクリームチーズの生春巻き、
海老とタコのカクテルなどの軽食と共にお召し上がりください。

¥2,900 | 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。

柑橘とミントのクールな喉越し



グレンモーレンジィハイボール ¥1,450

スコットランド・ハイランド地方のシングルモルトウイスキー、魅惑的な繊細さと複雑な味わいを持つ「オリジナル」をハイボールで。仕上げに、オレンジピールを漬け込んだグレンモーレンジィをアトマイザーでワンブッシュ。ほのかな柑橘の香りをお楽しみください。



SUMMER Cocktail

*Marais d'or
Bar*

・期間・

6月1日(水)～8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。

モヒート ¥1,600

爽やかな香りのミントをたっぷり使用し、ライムの酸味と3種のラムを組み合わせた、暑い季節の定番カクテル。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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。定休日:水曜日

【※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。



地元・いしかわの生産者を訪ねて



当日はヤマト醤油味噌の山本晴一代表
(左から2人目)にご案内いただきました。



日本人が持つ特殊な味覚である「うま味」を追い求めて、2022年3月11日、金沢港のすぐ隣の金沢市大野町にある「ヤマト醤油味噌」様を訪ねました。金沢を代表する醤油や味噌の生産者として、地元の味を支えておられます。

私たち日本人の食卓には欠かせない発酵食品である醤油と味噌は、30年ほど前までは海外ではあまり使われませんでした。現在では和食の認知度も上がり、その究極のエキス(うま味)は、あまたの国でさまざまな料理に用いられています。

この日の見学では、変わる事のない自然の法則である「発酵」について、魔法にも思える奥深いヒミツの味に触れ、大変勉強になりました。フランス料理に発酵食品

を組み合わせ、さらに美味しい料理を目指してまいります。健康な毎日を過ごすためにも、地元の味、日本の味を大切にしたいと改めて感じた訪問でした。ヤマト醤油味噌様、ありがとうございました。

(料理長・鈴木房雄)



※うま味: 昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸、干しいたけのグアニル酸など、日本古来の食材や発酵食品に含まれる成分から感じられる味覚のこと。

金沢東急ホテルの新しい宴会様式プラン

SUMMER Party Plan 2022

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

洋食料理 ● ●

フランス料理 ● ●

日本料理 ● ●

和洋折衷コース ● ●

・飛沫防止パネル付き(1日1組80名様まで)・マスクカバー付き
・ソーシャルディスタンスに配慮した会場のご提案

※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。

※卓料理は20名様より、コース料理は10名様より承ります。

※上記プランの他、ご予算に応じてご相談承ります。

※洋食料理は感染予防に配慮し、大皿盛料理を個人盛りにて提供いたします。

[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。

Family & Private Plan

ご家族慶事プラン / 個室でお食事プラン

金沢東急ホテルでは、数種類の個室をご用意、
ご家族のお祝い事を精一杯お手伝いさせていただきます。

お料理

- 洋食料理 ¥6,700、¥8,200、¥10,200
- ミニ会席 ¥6,700、¥8,200、¥10,200
- 洋コース ¥8,200、¥10,200
- 日本料理 ¥8,200、¥10,200
- 和洋折衷コース ¥10,200

※上記料金にお飲み物は含まれておりません。
※サービス料、消費税込の料金です。

オプション

- 飲み放題 ¥2,541(大人)、¥1,331(小人)
- お子様料理(幼児・低学年) ¥3,630
- お子様料理(高学年) ¥4,830
- 花束 ¥3,300~
- テーブル装花 ¥3,300~
- 記念写真(6切りA紙仕上げ、データ付き) ¥19,800

宴会場

個室プラン
特典

- ・飛沫防止パネル、マスクカバー
- ・乾杯スパークリングワイン
- ・お祝いデザートプレート
- ・個室使用料

[ご予約・お問い合わせ] TEL:076-231-3912 (宴会予約直通)

金沢東急ホテルの
Bridal Information

和でも洋でもなりたい花嫁になれる
金沢東急ホテルの結婚式

大好評

1日1組限定〈要予約〉
無料試食付貸切相談会開催中

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〉



金沢東急ホテルでは持続可能な開発目標(SDGs)に取り組んでいます。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

■ 金沢東急ホテルの取り組み例

- ・環境に配慮した容器やカトラリーを導入し、プラスチックゴミの削減に努めています。
 - ・地元・石川の食材を積極的に使用し、地産地消への取り組みを行っています。
 - ・金沢エコ推進事業者ネットワークに加盟しております。
 - ・地球環境保護に配慮し、「グリーンコイン制度」を導入しております。
- その他、詳細は当ホテル公式ホームページをご覧ください。
私たちは、持続可能な開発目標(SDGs)に全社的に取り組んでまいります。

公式ホームページ
〈金沢東急ホテルが
取り組むSDGs〉



身体に優しく、安全安心で美味しい「NOHEA(ノヘア)」のドレッシングを店頭にて販売中!

彩り鮮やかでギフトにもお使いいただけます。
ヴィーガンにも対応しており、アレルギーをお持ちの方も小さなお子様も、誰もが安心して食べられる安全な自然派ドレッシングです。

金沢東急ホテルプレゼント

1日5室平日限定



MY-CAR PLAN

マイカープラン

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)

※除外日：満室日

【ご宿泊料金】

◆スタンダードフロア

- ツイン(23㎡/2名利用)
- トリプル(27㎡/3名利用)

1泊朝食付 おひとり様あたり ¥10,900

プラン特典

チェックインからチェックアウトまで駐車場無料

(通常の駐車料金:17:00～翌10:00 1泊¥1,200)
その他時間帯30分¥150追加

- ・料金には別途宿泊税が発生いたします。(おひとり様あたり¥200)
- ・チェックインは14:00から/チェックアウトは11:00までとなります。
- ・前日までにご予約をお願いいたします。

【ご予約・お問い合わせ】 TEL.076-231-2411 〈宿泊予約係〉(受付時間:9:00～18:00)

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