

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

June - August 2023

Vol.47



地中海に浮かぶ真珠貝

・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

華やかに賑わう夏のテーブル

MARAI D'OR MENU SAISON “Été”

～マレ・ドール ムニュ セゾン “エテ”～

CUISINE SANTÉ

軽やかで上質なフランス料理

マレ・ドール 五つ星タバス

自家製雲丹豆腐

オマール海老と帆立貝 彩り野菜のブレッセ

おすすめ白身魚 魚介のファルシ マレドールスタイル ナージュ ヴェール

香草を纏った国産牛フィレ肉のボワレ プロヴァンス風

地中海に浮かぶ真珠貝

プティフル

コーヒーまたは紅茶

一 期 間

6月1日(休)

8月31日(休)

¥11,500

◎¥14,500で肉料理を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。



香草を纏った国産牛フィレ肉のボワレ プロヴァンス風



オマール海老と帆立貝 彩り野菜のブレッセ

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。】

カレー香る里山のごちそう

Marais d'or
SUMMER
LUNCH

・期 間・
6月1日(木)～8月31日(木)

52品目 いしかわの菜園 サンカンドゥ
～里山の夏 身体が整うスパイスカレー～

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「いしかわの菜園」シリーズは、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ています。環境(SDGs)と健康(Health)を意識した心と体が整うメニューとして、今回は本格南インドカレーをベースとしたオリジナルカレーをご提供いたします。野菜たちが生まれ育った白山麓の里山をイメージした夏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。

涼やかな夏のカップペリーニ



・期間・
6月11日(木)～8月31日(木)

夏の冷やしイタリアン

昨年ご好評いただいた夏の冷やしイタリアンがバージョンアップして新登場! 鮑・オマール海老・キャビア・いくらを使用した豪華な一皿です。トマト水をベースとしたオリジナルドレッシングソースで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.076-231-9913

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。】

牛カツもさっぱりいただく和風ランチ



Marais d'or
SUMMER
LUNCH

・期 間・
6月1日木～8月31日木

能登牛カツのスタミナ御膳 夏彩てまり

夏の御膳は能登牛のカツをメインに、柑橘が香る金沢ボン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。季節の小鉢、加賀味噌のお味噌汁がついた盛りだくさんなランチを古代箱を使用したお重でご提供いたします。夏を美味しくいただきますよう!

¥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 11:30～15:00(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)

※当店の間 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。】



Tropicaux (トロピコ) ¥720

香ばしいアーモンド生地、ココナッツのムース、キャラメルとバナナのムース、仕上げにマンゴーとパッションフルーツのジュレをまと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。口の中で広がる夏のフレーバーをお楽しみください。

(1カットでの販売または提供となります)

フルーツが主役の夏スイーツ

夏のスイーツ
Hotel made Sweets
Summer

Verine Peche (ヴェリーヌ・ベッシュ) ¥720

白桃とライム、ライチのジュレの酸味が合わさったトロピカルなグラスデザートです。爽やかなレアチーズケーキもアクセントを加えます。



2F

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.070-231-3913

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。

昼下がりを彩るア・ラ・カルト



MARAIS D'OR Afternoon Tea Set

アフタヌーンティー「金澤」～味波(みなみ)～

軽食とスイーツは地元の食材を取り入れ、“和”をイメージしてカラフルに仕立てた、パティシエおすすめのメニュー揃いです。

お飲み物は紅茶鑑定士セレクトの紅茶やスタッフおすすめのダーズリン、アッサム、アールグレイといった紅茶に加えて、

さまざまな香りや効果を持つハーブティーに、コーヒーもお楽しみいただけます。

¥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。

2F

DINING & BAR LOUNGE

MARAIS 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。〕

金澤香林坊のぷりんあらもーど

パティシエからひとこと



高村 聖香

東急ホテルズ内のコンテストで評価いただいたレシピをアレンジしたスイーツをお届けします。懐かしい味のプリンに、枯山水の庭を意識した盛り付けで、金沢の和の文化を感じていただければ幸いです。



金澤香林坊ぷりん ¥1,350

クラシックな王道のプリンに和の要素を加えた「ぷりん」です。ピスタチオとカカオを使用した大人なアイスクリームや旬のフルーツ、抹茶クリームと合わせてお召し上がりください。

KANAZAWA TOKYU HOTEL

(一社)日本ホテル・レストランサービス技能協会認定
レストランサービス技能士1級合格

田畑 聖子

おもてなしやビジネスなど、さまざまなシーンに欠かせないテーブルマナー。相手を思いやり、スマートに楽しく食事をするために、この機会に大人の嗜みを学びませんか？

美味しい料理を味わいながら、カジュアルな雰囲気のマナーを身につけることができます。1級技能士のホールスタッフの指導のもと、和やかにコミュニケーションを取りながら、ジェントルな食事の楽しみ方を体験してみたいかがでしょう。

テーブルマナープラン

- ◆料金 / 1名様:昼 ¥7,150
1名様:夜 ¥11,500
- ◆内容 / 少人数のレストラン対応も承ります。
詳しくはお問い合わせください。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/banquet/plan/71455/index.html>





石川県でも桜があでやかに花開く春を迎えた2023年4月5日、マレ・ドールのスタッフが、穴水町の緑豊かな丘の上にある能登ワイン株式会社さまの醸造所を見学しました。

2006年に創業された能登ワインさまは、里山里海の自然に育まれた地元産のブドウを原材料に、能登の風土を活かしたワイン造りに励んでおられます。営業課長でソムリエの資格もお持ちの丸山敦史さんにご案内いただき、最初に足を運んだのは、醸造所の周囲に広がる自社所有のブドウ畑です。シャルドネやヤマソーヴィニオンといった品種を栽培する畑では、土壌の酸性を中和するために、穴水町の名産である牡蠣の殻を砕いて土に与えており、能登ならではのブドウづくりの様子を知ることができました。

続いて醸造所の内部では、醸造に用いられる設備と製造工程について説明を受けました。収穫したブドウを機械にかけて果汁をしぼり出し、巨大なステンレスタンクの中で発酵・熟成。品質に優れた一部のワインは、さらにフレンチオーク材の樽に移して熟成しています。樽が並べられた熟成庫には、木材のみずみ

ずしい香りが漂って、ここで眠るワインの出来栄への期待を高めてくれました。

販売しているワインのテイスティングの機会もいただきました。赤ワインの品種から造った珍しいロゼワインなど、商品ごとに異なる味わいを堪能しました。能登ワインさまの商品は当ホテルでも提供しております。能登の大地が生んだワインの風味をぜひお楽しみください。



SUMMER PARTY PLAN

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。

一期間
6月1日(木)
8月31日(木)

Plan Information

	¥9,500	¥11,500	¥13,500
洋卓料理	●	●	
フランス料理		●	●
日本料理		●	●
和洋折衷コース			●

オプション

- +¥500でお飲み物にカンス・ジトニック・ファジューネーブルを追加
- +¥2,000で国産牛ステーキを会場内でフランベサービス

スペシャルプラン

料金/1名様 ¥9,000

- ◆ 内容/洋卓料理
(飲み放題)生ビールサーバー、ハイボールサーバー
ワイン(赤白)、ソフトドリンク
- ※ 大人数での乾杯時は瓶ビールで対応

- ※ 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)
¥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。

東急ホテルズ コンフォートメンバーズ リニューアル!

宿泊の際はステータスに応じて、
ポイントが貯まりやすくなります!

会員ステータスが5段階に拡大。
既にご入会済みの方は、7月1日時点の累計ポイントに応じて
ステータスが更新されます。

2023年7月1日から、ここが変わります!

NEW 会員ステータスにダイヤモンド・ブラックが新登場

NEW 宿泊時は、ステータスに応じてポイント付与率が最大9%までアップ



NEW 累計&年間獲得ポイントに応じて
ステータスが毎年アップ・ダウン



東急ホテルズ
コンフォートメンバーズ

2023.7/1
リニューアル
(予定)

さらに
ポイントが
貯まる!

NEW
ダイヤモンド・
ブラック会員が新登場

新規入会はフロントにて承ります

詳細は東急ホテルズWebサイトまで▶<https://www.tokyuhotels.co.jp/tcm/renewal/index.html>

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(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