

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

June- August 2025 Vol.55

この街とこれからも

40th
anniversary
Since 1985



MENU SAISON “Leté” [マレ・ドール ムニュ セゾン “エテ”]

◆期間 / 6月1日①～8月31日②◆

アペリティブ①サザエのブルギニョン
②パブトンの生ハム添え しし唐ソース
③焼きとうもろこしの冷製ポタージュ

夏の香魚 鮎のクロメスキ リコッタチーズとスイカのソース
スパイス風味の香ばしい鮎のチュイル添え

烏賊と蛸の大葉マリネ 太陽を浴びた旬葉のコンポート
涼緑色をした洋風すり流し仕立て

本日の自身魚と帆立のボワレ
ベルノー酒風味のブイヤベースソース
夏葱のバターで仕上げた加賀太胡瓜のリゾーニ添え

国産牛フィレ肉のボワレ
マデラワインとマスタードのソース クロカンな旬葉の絨毯とともに

ピーチメルバ

小菓子、コーヒーまたは紅茶

¥12,000

- +¥2,000で魚料理にオマール海老1/2本を追加できます。
- +¥2,000で肉料理にフォアグラ1/2個を追加できます。
- 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お申し出ください。



DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

DINING

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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20:00)
※定休日 火曜日

真夏の草原を
山海の幸が泳ぐ



千変万化の
夏味を召し上がれ



香りと刺激の夏御膳
〜香魚と香味野菜の贅沢ランチ〜

やさしい香りの「香魚」鮎と旬を迎えた香味野菜が織りなす夏の贅沢御膳。能登塩で焼き上げた鮎の塩焼きに、冷製の和出汁でいただく鰻のひつまぶし、葱塩レモンのタレで味わう能登牛など、五感で味わうひと夏の「ごちそう」をどうぞ堪能ください。

¥5,000

※チキンムはサラッパ、
「サー」上「ナイ」が
ご利用いただけます。

爽やかな夏を
味わうカッペリーニ



夏の味覚パスタ

焼き茄子と魩のカッペリーニ
爽やかな夏のアクセントを清流に見立てて

夏の“香魚”魩を使った冷製のカッペリーニは、香ばしい焼き茄子をソースにして、オクラや太胡瓜、万願寺唐辛子など、旬の夏野菜を組み合わせました。蓼ソースで描いた清流を泳ぐ魩の姿で、見た目にも爽やかなひと皿をご提供します。

¥3,600

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。

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20:00)

※定休日 火曜日

～Potager récolte～ (菜園の収穫)
南仏風夏野菜の煮込み～カルツォーネ仕立て～
里山のサラダ添え

今回のポタージュレコルトは南仏風に煮込んだ夏野菜が
主役です。トマト、茄子、ズッキーニ、パプリカといった旬の夏
野菜に、ニンニクや香草の風味を効かせて、包み焼きのカル
ツォーネにしてご提供。熱々のカルツォーネに金時草、加賀太
胡瓜、赤ずいきといった石川の里山の幸をサラダにして添え
ました。暑い夏を美味しく乗り越えられるメニューです。

¥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。

夏野菜に南仏と
イタリアの風を



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20:00)
※定休日 火曜日

フルーツと夏野菜が 奏でるラプソディ

アフタヌーンティー「金澤」〜夏味〜

瑞々しいメロンを使ったパンナコッタや、トロピカルな甘さのマンゴーシャーベットのアーチーズケーキなど、季節のフルーツを贅沢に使用。トマトとモウツアレラのクナーファ風には、夏野菜の冷製カッペリーニなど、彩り豊かな軽食もご用意して、にぎやかなアラカルトが揃う夏の午後をお過ごしください。

¥4,500

※スワップおすすめの季節のお茶
約10種類よりオーダーフリー

Afternoon Tea Set

6月1日◎▶8月31日◎

- ※前日17:00までのご予約をお願いいたします。
- ※1日の提供数には限りがございますので、予めご了承ください。
- ※食材の入荷状況などによりメニューは変更の可能性があります。

[提供時間] 14:30~16:30 (ラストオーダー16:00)

※写真は一部メニューが2名様分となっております。



DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

LOUNGE

10:00~22:00 (ラストオーダー21:30)

※火曜日のみ 10:00~15:00 (ラストオーダー14:30)

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

熱帯の果実を
甘いクッションで
くるんで

モワルム ¥720

マンゴーの果実がたっぷり入った
マンゴーパッションジュレをティラ
ミスと掛け合わせ、もこもこかわい
らしい雰囲気に仕上げました。

HOTEL MADE SWEETS OF SUMMER

プレーリー ¥900

シンプルなヨーグルトムースにレ
モンクリームとメロンソースでア
クセントを。涼しげな透明のジュ
レで仕上げた夏らしい爽やかな
グラスデザートです。

イトイン
限定

涼風を運ぶ
レモンとヨーグルト

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

LOUNGE

10:00~22:00(ラストオーダー21:30)
※火曜日のみ 10:00~15:00(ラストオーダー14:30)

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

KANAZAWA TOKYU HOTEL
2025
SUMMER
COCKTAIL
期間 / 6月1日(日) ▶ 8月31日(日)

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。

真夏の光線が輝く
グラスで酔う

カイピリーニャ(左) ¥1,500

カイピリーニャはブラジル発祥の定番カクテルで、ライムがきいたさわやかな味わい特徴です。
主な材料はライム、砂糖とサトウキビから作られる蒸留酒「カシャーサ」。甘くて爽快感のある飲みやすさが好まれています。

郷の香ジンモヒート(右) ¥1,700

夏の定番カクテル「モヒート」にオリジナルクラフトジン「郷の香」を使用しました。
能登ヒバや柚子、ミントが香る清涼感あふれる一杯です。



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)
※定休日 火曜日



加賀棒茶を味わう新商品づくりに協力

加賀棒茶はお茶の茎の部分だけを焙煎してつくったほうじ茶の一種です。石川県の人々の間では、家庭でもおなじみのお茶として親しまれています。

マレ・ドールのラウンジでは、そんな加賀棒茶



小林屋茶舗では自店舗で棒茶を焙煎しています。

を使ったオリジナル商品として、2023年11月から「加賀棒茶塩」を、2024年3月から「香林坊加賀棒茶カレー」を販売しています。これらの商品開発にご協力いただいたのが、犀川にほど近い金沢市幸町に長年店舗を構えている小林屋茶舗です。金沢市内でも花開いた桜がまちを彩り始めた2025年4月2日、小林屋茶舗の店主である小林一茂さんをラウンジにお招きして、金沢東急ホテルとコラボ開発した商品への思いをうかがうことができました。

小林屋茶舗の創業者である小林さんの祖父・栄太郎さんは、金沢で最初に棒茶を開発したとされる林屋新兵衛の店で修業した経歴の持ち主でした。独立した栄太郎さんが自分の茶舗を開いてから約70年、現在は三代目となる小林さんが店主を引き継ぎ、棒茶をはじめ、日本茶や台湾烏龍茶など各種のお茶の販売を続けています。

金沢東急ホテルとは2008年から客室に備える

生産者からのメッセージ

県茶商工業協同組合の理事も務めている私は、消費者の皆さんに石川県のお茶を飲んでいただくために、新商品開発やお茶の入れ方体験事業などの取り組みに関わっています。金沢のお茶屋はかつては各家庭から注文を受けてお茶を届けていましたが、今ではそうした需要は極めて少なくなり、インバウンドをはじめとする観光需要に目を向けています。

私が高校生の頃に開業し、まちの発展をリードしてきた金沢東急ホテルには、個人的な思い出もあって、ティーバックの納入や商品開発で一緒にできていることを誇らしく思っています。コラボ商品で当店を知ったお客様が来店されたこともありました。引き続きホテルと協力しながら、加賀棒茶や石川県について広く発信する事業を展開できれば幸いです。



小林屋茶舗
三代目店主 小林 一茂さん

加賀棒茶のティーバックを納めるようになって以来の付き合いがあります。そこで、地元の食材や料理をアレンジして、ほかにはない独自の商品づくりを目指していたホテル側から、加賀棒茶の専門家として相談を持ちかけられたことでコラボ開発が始まりました。ホテルではマレ・ドールの調理スタッフを中心に、加賀棒茶を取り入れた商品開発に取り組んでいましたが、棒茶の茎は刻むなどしてもなかなか細かくできず、食材としての活かし方に悩んでいました。

コラボ商品で広がった新たな可能性

そこで小林さんが提案したのが、高圧の空気流によって材料をより細かく粉碎できるジェットミ

ルの技術です。コラボ商品にはこの技術でつくった加賀棒茶の粉末を使っています。塩には昆布の粉末も加え、カレーは棒茶の風味が最も感じられる焙煎のバランスを工夫するなど、試作と試食を重ねて理想の味を追求しました。

開発の努力が実り、発売後も好評をいただいているコラボ商品について、小林さんは「これまでにない棒茶の味わい方で、加賀棒茶の新たな魅力を引き出していただけたことがうれしいですね」と喜んでいます。商品販売のほか、棒茶カレーは宿泊者向けの朝食でもご提供しています。金沢東急ホテルにお越しの際には、これらの商品を通じて、石川県民の食文化を彩ってきた加賀棒茶の香ばしい味と香りをお楽しみください。



加賀棒茶塩



香林坊加賀棒茶カレー

INFORMATION

金沢東急ホテル お薦めの逸品



1日5個限定
土日のみ販売

珠洲塩カンパーニュ ¥900

石川県珠洲市伝統の平釜製法で作られたこだわりの天然塩を使って、フランス伝統のパンに豊かな風味を加えました。香ばしさやもちりとした食感はもちろん、噛み締めるほどに感じられる全粒粉の味わいもお楽しみください。

商品の詳細はホテル公式ホームページをご確認ください

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。
- ・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