

アフタヌーンティー「金澤」～冬味～
幻想的な白銀の世界 ¥5,000 (スタッフおすすめのお茶
約10種類よりオーダーフリー)

冬の静寂に包まれた白銀の森のように、雪のきらめきを思わせる
純白のスイーツと軽食が、心まで澄み渡るひとときを演出します。
白いモンブランや洋梨のコンポートのキラキラしたジュレ、米粉パンガラタン、
ジャガイモのスノーホワイトスープなど、素材を活かした味わいのメニューをご用意。
やさしい温もりとともに、白の世界に包まれる至福のティータイムをお楽しみください。



LOUNGE

WINTER'S HOTEL MADE SWEETS

◆フォレノワール

グリオットの豊かな香りと酸味を
チョコのほろ苦い甘さで
まとめた一品。

¥800 イートイン限定



◆ペタル

紅茶の香りと柑橘の香りを
組み合わせ、大きなお花の
チュイルで可愛らしく仕上げ
ました。

¥720

LOUNGE

INFORMATION

金沢東急ホテルからのご案内

ST. VALENTINE SWEETS

Cupid 〈クビド〉

ホワイトチョコレート・ダークチョコレート・ドゥルセの3種類の
チョコレート詰め込んだ、カラフルで上品な甘い宝石箱です。

¥2,500

販売期間：2026年1月15日(木)～2月14日(土)



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。



金沢東急ホテル
公式ホームページ



Facebook



Instagram

◆ 夢の跡、夢の先。 ◆ 香林坊 ◆

DINING & BAR LOUNGE MARAIS D'OR 営業時間のご案内	
■ 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
■ 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)
■ BAR	17:30～22:00 (ラストオーダー 21:30) ※定休日 火曜日
ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913	

MAR AIS

D'OR

マレ・ドール通信
December 2025～February 2026
Vol.57



皿の上に
煌めく美味を描く

加賀五彩～黄土色～
鱈白子のポッシェ 冷製仕立て シャルドネ風味のジュレと林檎のラヴィゴットソース



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS



マレ・ドール 冬のシーズンディナー
クラシックなフレンチコースに石川県の旬の食材を盛り込みました。
石川の冬の食卓には欠かせない蟹のアミューズから始まり、
伝統工芸・丸谷焼の色である「加賀五彩」をイメージした
メニューで皆様をお迎えします。

冬食材ならではの鼻から抜ける香りもぜひお楽しみください。



SEASON
DINNER

DINING

MENU SAISON "Hiver"
ムニユ セゾン イヴェール
¥14,000

◆ 期 間 ◆
2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

◆加賀五彩◆
～古代紫色～紅ズワイガニのお愉しみアミューズ
～黄土色～鱈白子のポッシェ 冷製仕立て シャルドネ風味のジュレと林檎のラヴィゴットソース
～臙脂色～パンタードとフォアグラのバイ包み焼き アルビュフェラソース
～草色～旬魚のキュイソン・ナクレ 雪見仕立て 金沢緑の付け合わせとともに
～藍色～国産牛フィレ肉と洋梨のロースト セロリアブビュレ添え 生姜のコンフィチュール 滋味深い赤ワインソース
・フロマージュ2種 ・至福の口どけチョコレート
・小菓子、コーヒーまたは紅茶

マレ・ドール バー冬のお薦めカクテル
Cocktail of Winter

期間／2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

① 抹茶と日本酒のマティーニ ¥1,700

芳醇な日本酒に、抹茶のほろ苦さを重ねた一杯。
口当たりはまるやかで余韻には和の香りが広がります。

② 郷の香ゆずFIZZ ¥1,600

スパイシーなオリジナルジンに、柚子のやさしい酸味と
香りを合わせた一杯。和の柑橘が引き立つ、爽やかなFIZZ。



BAR



冬御膳 ～里山里海からの恵み～

古代箔を貼った三段重を器に、能登牛や
近江町市場からの旬の魚、地元の野菜な
どを取り揃えました。能登牛はゴボウと合
わせた柳川風、魚は瑠璃色に輝く火入れ
にこだわり、より鮮麗な旨味に。野菜もそ
れぞれの特徴を活かした名脇役として、
冬の旬を表現しています。

¥5,500 (スープ・サラダバー付)

DINING



冬の味覚パスタ

彩菜と帆立、ムール貝のフィットチーネ
カリースパイス香るクリーム仕立て

帆立とムール貝の旨味があふれる冬のパス
タです。クリームソースには食欲をそそるカレ
ースパイスを効かせて、旬の野菜の色彩も加え
ました。お客様の目の前でサーヴするミモレ
ットチーズが味にさらなる深みをもたらします。

¥3,600 (スープ・サラダバー付)

LUNCH
menu

～Potager récolte～〈菜園の収穫〉
ライクチキンの薬膳参鶏湯～五味五感～

大豆ミートのライクチキンを熱々のベジタリアン
参鶏湯に仕上げました。10種類以上の薬膳材
料による優しく深みのあるスープに、五味・五感
を意識した5種類の薬味を添えました。多彩な味
わいをお試しいただきながら、心と体が喜ぶお
食事をご体験ください。

¥3,600 (スープ・サラダバー付)

LUNCH
menu



DINING