

Afternoon Tea Set

¥5,000(スタッフおすすめの季節のお茶
約10種類よりオーダーフリー)

3月1日(日) ▶ 5月31日(日)

【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。

セルリアンタワー東急ホテルの味わいを、金沢で



LOUNGE

アフタヌーンティー「金澤」～春味～ 新緑と春の芽吹き

春の訪れとともに、甘い香りに包まれる優雅なティータイム。

緑や白のナチュラルな彩りで仕立てたスイーツと軽食に加え、

東急ホテルズのトップブランド、東京・渋谷セルリアンタワー東急ホテルの
オリジナルレシピによるスイーツを組み込んだ特別な「味輪い」でお届けいたします。

華やかな季節のひとつときを、心ゆくまでご満喫ください。

3月~4月 ▶ 土曜・日曜・祝日のみ販売、5月 ▶ 通常販売(5/2(土)~6(日)は販売なし)
※提供期間が変更となる場合がございます。詳細は店舗もしくはHPをご確認ください。

フレジピスタチオ

旬のイチゴをコンフィチュールに。甘みと香りが引き
たち、ピスタチオのクリー
ムとの相性も抜群。

¥720



Hotel Made
Sweets

〈期間〉
5月1日(金)~5月31日(日)
※提供期間が変更となる
場合がございます。
詳細は店舗もしくは
HPをご確認ください。

プリエ

棒茶の香ばしさと、芳醇で華
やかなカシスの香り。チョコの
食感も加わって、五感を引き
立たせてくれる一品。

¥720

INFORMATION

金沢東急ホテルからのご案内

Hokkaido
ゴールデンウィークbuffet
北海道×石川フェア

期 間 ▶ 5月2日(土)~6日(日)
時 間 ▶ 11:30~15:00(L.O.14:30) **90分制**
通常料金 ▶ ¥6,000

(シニア(65才以上)¥5,300、ジュニア(7~12才)¥3,500)
(キッズ(3~6才)¥1,500、ベビー(0~2才)無料)

早割 4月19日(日)までにご予約いただくと
お1人様料金より**¥1,000 OFF!!**
(キッズは対象外)

詳細は金沢東急ホテル公式HPをご覧ください。
※期間中は通常のランチメニューのご提供はございません
※大変混みますのでご予約をお勧めいたします
※その他割引併用不可

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

March~May 2026

Vol.58

目と舌に届ける
春の息吹



サクラマスと新緑キャベツのブレッセ
発酵レモンと香草のソース

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(9才以下は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



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

© TOKYU HOTELS



マレ・ドール 春のシーズンデザイナー
 春のコースは新緑の芽生えと咲き誇る花をイメージしました。
 旬の春野菜や石川県の食材を厳選し、その日のインスピレーションで
 作り上げる皿など、シェフの遊び心も織り交ぜた仕立てでお届けします。
 金沢東急ホテルオリジナルの能登海藻フォカッチャもどうぞ。
 千変万化の春の味覚をお楽しみください。

SEASON DINNER
 MENU SAISON "printemps"
 ムニュ セゾン プランタン ¥14,000

- ◆期間 / 3月1日(日)～5月31日(日)
- ※提供期間が変更となる場合がございます。詳細は店舗もしくはHPをご確認ください。
- ・山羊のヴァバロワ
- ・サクラマスと新緑キャベツのプレッセ 発酵レモンと香草のソース
- ・能登豚をメインにしたインスピレーションアシェット ～季節の便り～ ※旬により食材が異なります
- ・真鯛 コキヤージュ 春豆のナージュ ヴェール 能登の海藻を練りこんだ米粉のフォカッチャを添えて
- ・国産牛フィレ肉と新玉葱のグラチネ 濃密な赤ワインソース 石川が誇る加賀能登の旬菜添え
- ・春香のピスタチオムース
- ・小菓子、コーヒーまたは紅茶

DINING

春の味覚パスタ ¥3,800 (スープ・サラダバー付) **LUNCH menu**



DINING



～Potager récolte～ (菜園の収穫) ¥3,600 (スープ・サラダバー付) **LUNCH menu**

ライクチキンスライスフリットと旬菜の自家製米粉ピタサンド
 ライクチキン(大豆ミート)と旬の野菜を自家製の米粉ピタでサンドしました。食欲をそそる香りとともに、気取らず楽しく召し上がれ。

春御膳【美味彩華】 ¥5,500 **LUNCH menu**

贅沢おにぎり3種×里山里海からの恵み
 昔ながらの竹の皮で3種のおにぎりを包み、
 弁当箱には能登牛や能登豚など石川県の
 贅沢な春の食材を詰め込んだ御膳です。
 「美味彩華」な石川の春をご堪能ください。



DINING

◆ランチ提供期間 / 5月7日(木)～5月31日(日)

※提供期間が変更となる場合がございます。詳細は店舗もしくはHPをご確認ください。



BAR

1

2

マレ・ドール バー春のお薦めカクテル
Spring Cocktail
 期間 / 3月1日(日)～5月31日(日)
 ※提供期間が変更となる場合がございます。詳細は店舗もしくはHPをご確認ください。

① **サクラアドボカート** ¥1,700
 桜のやさしい香りとアドボカートの濃厚なコクが溶け合う、デザート感覚の甘やかなカクテル。

② **加賀棒茶ジンモヒート** ¥1,700
 加賀棒茶の香ばしさにジンのボタニカルな香りとミントの清涼感を重ねた、余韻が心地よい一杯。