

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

June - August 2024 Vol.51



クラフトジン「郷の香(さとのかおり)」



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

MENU SAISON “*Leté*”

〔 マレ・ドール ムニュ セゾン “エテ” 〕

期 間
6月1日(土)
▼
8月31日(土)

- ・ アペリティフ
- ・ いしるとともに焼き上げた烏賊のアロマティゼ
サラダ南瓜と七味ルイユのエスプーマ
- ・ 能登豚のジャンボンペルシェ 自家製マスタードのソース
酸味の効いた夏野菜のサラダ添え
- ・ 太刀魚とバイヤルディのクレピネット焼き
ブイヨンドレギュームのソース バジル風味
- ・ 国産牛フィレ肉の炭火焼き 炎のアリゴ風
黒ニンニクのピューレでモンテした赤ワインソース
- ・ 夏のとけおちるアイスパルフェ
- ・ パンとオイル
- ・ 小菓子、コーヒーまたは紅茶

¥11,500

- +¥3,500で魚料理にサマートリュフを追加できます。
- 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申し出ください。

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)
※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。)

皿の上に
夏の彩りを盛り付けて



MARAIS D'OR
Summer
Lunch

期 間
6月1日出 ▶ 8月31日出

ごちそうは海の幸の玉手箱

夏の涼風

石川を堪能する海鮮づくし御膳

夏の海鮮を御膳に詰め込みました。シンプルな調理法で旬の魚介の味をご堪能ください。
※1,000円でご飯を能登牛の肉寿司に変更できます。

¥4,500

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。



夏の能登牛は
熱さと辛さで
楽しむ

MARAIS D'OR
Summer
Lunch

期 間
6月1日(土) ▶ 8月31日(土)



能登牛と大野醤油の
石焼きカルビクッパ
能登卵の温玉添え

能登牛のバラ肉を石川県の大野醤油と合わせて、石焼きの器がクツクツ音を立てるカルビクッパに仕立てました。能登卵のまろやかさと一緒に、夏にぴったりの熱さと辛さと美味しさをご提供します。

¥4,000

ランチタイムはサラバ、
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)
※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。)

MARAIS D'OR
*Summer
Lunch*

期 間
6月1日(出)▶8月31日(出)

[6月]

刺激的な冷製メキシカンパスタに
ベジタコミートとナチョス
ライムのグラニテ添え

夏のパスタ2種

夏のボタジェールレコルト(菜園の収穫)は、
ピリ辛で刺激的なメキシカンパスタと
旬を迎える桃の涼しげなパスタをご提供。
ベジミートや豆腐、豆乳などの植物性素材に、
旬の野菜も盛り込みました。

各¥3,500

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。

冷
たい
パ
ス
タ
で
い
た
だ
く
夏
の
旬

[7~8月]

トロピカルな桃とトマトの冷製パスタ
桃のブルスケックとピーチティーのジュレ

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)
※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。)

夏の午後に
クールなひとときを

アフタヌーンティー「金澤」〈涼々(すず)〉

夏のジューシーなフルーツや見た目も涼し気なスイーツ、
野菜たっぷりの軽食を詰め込んだアフタヌーンティー。
お客様の心を満たすメニューをご用意いたします。

¥3,700

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

Afternoon Tea Set

【提供時間】14:30～16:30(ラストオーダー16:00)

※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。

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS 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。)

Hotel Made
Summer
Sweets

甘くふくらむ
フルーツの船

オムレット ¥720

ふわふわのオムレット生地でパイナップルのコンフィチュールとマンゴークリームを包み、マンゴーとパイナップルもふんだんに乗せて、甘さと酸味を利かせた味わいをお楽しみください。

ピスタチオと
魅力の夏レモン

ピスタチオレモン ¥720

濃厚なピスタチオムースと2層のレモンムースの豊かな味と香りを楽しめるケーキ。爽やかさと奥深い風味の魅力を一品で感じていただけます。

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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。)

Monsieur BAR

SUMMER COCKTAIL

期 間

6月1日出し▶8月31日出

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。

心地良く酔える
金沢オリジナル

●ジンモヒート ¥1,700

オリジナルクラフトジン「郷の香」を夏の定番カクテルに。能登ヒバや柚子、ミントが香る清涼感あふれる一杯。

●モヒートロワイヤル ¥2,200

「郷の香」とシャンパンを合わせて、柑橘の香りとほじける泡の喉ごしを満喫。

●My 金沢「マイカナザワ」 ¥1,700

金沢東急ホテル開業時のオリジナルカクテル。伝統と風格の一杯です。

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)
※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。)



地元いしかわの 生産者を訪ねて

KANAZAWA Ishikawa, Japan

ホテル発のクラフトジンを共同開発

「金沢の奥座敷」と呼ばれる温泉郷で有名な金沢市の湯涌地区、緑の山々に囲まれたのどかな場所に、オリエンタルブルーイング株式会社の醸造所があります。

春の訪れがようやく感じられるようになった2024



年3月29日、その醸造所をマレ・ドールのスタッフが訪れました。共同で開発したクラフトジン「郷の香(さとのかおり)」(表紙参照)の発売を祝してのことです。

オリエンタルブルーイングは2016年の設立以来、原料に加賀棒茶や金沢ゆず、能登の天然塩といったローカルな素材を用いて、独自の味わいのクラフトビールや蒸留酒を生み出してきました。そんな金沢の地だからこその酒造りに取り組んできたメーカーに、マレ・ドールがオリジナル商品開発の相談を持ちかけたのが2024年1月のこと。お客様にお食事をより一層お楽しみいただくために、地元の食材を生かした新しいお酒を形にしたいという思いからでした。

春からの提供を目指して、オリジナル商品には短期間で生産が可能なクラフトジンが選ばれました。ジンのペースとなるスピリッツには日本酒用の

生産者からのメッセージ

「郷の香」のボタニカルはマレ・ドールさんのご要望を取り入れたものです。中でも剣崎ななばはなかなか強烈なフレーバーで、風味の調整には苦労しました。それでも商品を春に間に合わせることができたのは、マレ・ドールの皆さんが熱意を持って開発に関わってくださり、醸造所にもこまめに足を運ばれて、迅速で率直なフィードバックをいただいたことが大きかったと感じています。

ホテルとの共同開発は、酒造りに外部からの新鮮な刺激をいただくことになり、私たちにとても貴重な経験となりました。今後も協力する機会があれば、石川の素材の魅力を発見し、商品として一緒に発信していきたいですね。



オリエンタルブルーイング㈱
代表取締役 田中 誠さん



酒米を精米するときに出る白糠を使い、香りや味を決めるボタニカルには地元・石川の素材として、能登ヒバと湯涌産のゆずに加えて、白山市で栽培される唐辛子の剣崎ななばを採用しました。3種類の個性あるボタニカルが調和した風味を求めて、試作と試飲を何度も繰り返しながら、最良のバランスを探っていました。

お客様に誇れる「いしかわの味」を形に

こうして生まれた「郷の香」はマレ・ドールでの提供のほか、石川県内の一部酒店でも販売されています。

スタッフたちはオリエンタルブルーイングの田中誠代表を交えて、開発中の試行錯誤を振り返り、完成した商品のボトルを手に取りながら、お互いの自信作となったクラフトジンの発売を喜び合いました。その後、醸造所をご案内いただき、クラフト



ジンを製造する蒸留設備について説明を受けて、自然豊かな湯涌の環境からオンリーワンのお酒が生まれる工程に思いを馳せていました。

クラフトジン「郷の香」は、マレ・ドールが地元の生産者と力を合わせて、新しく生み出した「いしかわの味」です。これからお客様に石川・金沢ならではの美味しさをお届けするために、さまざまな商品やメニューづくりに挑戦してまいります。



香林坊 加賀棒茶カレー

加賀棒茶と能登豚を使った
料理長監修オリジナルカレー

¥864

おすすめの食べ方<一例>

素揚げした野菜などを
お好みに合わせて入れると、
より一層おいしく
お召上がりいただけます。

INFORMATION

金沢東急ホテル
お薦めのお品

加賀棒茶カレー・加賀棒茶塩は
レストラン「マレ・ドール」にて販売

加賀棒茶塩

Kagabocha-shio

金沢東急ホテル

¥500

加賀棒茶の風味をしっかりと
感じられる食用塩が
食卓に一味違う味覚を演出します。

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 ●