

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

September - November 2024 vol.52



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS



MENU SAISON “Automne”

【マレ・ドール ムニュ セゾン “オートンヌ”】

期間 / 9月1日(日)→11月30日(土)

- ・アベゼ〜収穫〜
- ・秋鯖と甘海老の林檎酢マリネ
秋を綴る実りのパンテュール仕立て
- ・猪のカイユットとフランス茸のラヴィオリ 白山かまし粉の里山風
コンソメスープとボルチーニの泡
- ・紅葉鯛と2種の蕪のグラティネ ほうば味噌風味
日本酒が香るソースに金箔をちりばめて
- ・国産牛フィレ肉グリル 五郎島金時のデュセスと流れるラクレットチーズ
旬のドライフルーツ入り赤ワインソース
- ・リンゴのコンボテと加賀蓮根のブリュレ
- ・パンとバター
- ・小菓子、コーヒーまたは紅茶

¥12,000

- +¥1,500でスープにトリュフまたは松茸のソテー添えにグレードアップできます。
- +¥2,000で肉料理を能登牛にグレードアップできます。
- 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。

食欲と芸術と
金沢文化の秋



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。)

美味しいとこどり
秋のまいもん行楽御膳

近江町市場から仕入れたサーモンや能登牛のほか、
シンプルに調理した野菜で、秋の实りを表現。
サーモンいくら丼は土瓶蒸しの出汁でお茶漬けにも。
秋らしい色彩と香りを楽しむ御膳をどうぞ。

¥4,800

ランチイブはラダバ、
デザートコーナーが
ご利用いただけます。



味と香りで秋を感じる
昼御膳





能登の美味しさ満載パスタ

秋の味覚パスタ

自家製パンチェッタと栗のフェットチーネ
旬のきのこのアクセント

能登豚のバラ肉で作った自家製のパンチェッタが
クリームソースに深い旨味を与え、フェットチーネ
にしっかりとからみます。トリュフやボルチーニ茸の
風味、旬の栗の優しい甘さとも調和して、リッチな
味わいを堪能できる一皿です。

¥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。



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。)

実りの秋に
いしかわの野菜が躍る



～Potager récolte～

加賀野菜の燻製サルシッチャとそば粉のガレット
収穫を祝う加賀・能登野菜のボトフ

秋のポタジェールレコルト(菜園の収穫)は能登復興の祈りを込めて、旬の加賀・能登野菜が主役です。白山のそば粉を使ったガレット生地の上に加賀野菜の燻製を詰めた香ばしいサルシッチャを乗せ、バターナッツ南瓜ピューレと葡萄のソースをアクセントに。野菜とキノコの出汁を使ったボトフは蕎麦の実の食感もお楽しみあれ。

¥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)
※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。)

玉手箱から飛び出す 秋の味小物

アフタヌーンティー「金澤」 秋味

スイーツには能登紫芋と餡を合わせて金箔を飾った芋羹、
軽食にはクロックムッシュ鉄板スタイル、
バターナッツと加賀棒茶キャメルなど、
石川の食材にこだわりました。
旬の野菜やフルーツの華やかさを詰め込んだ
和洋三段重をおともに、
豊かな秋の昼下がりをお過ごしください。

¥3,900

※タフおすすめの数季節のお茶
約10種類よりオーダーフリー

Afternoon Tea Set
9月1日 ▶ 11月30日迄

【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。

※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

LOUNGE

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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 Sweets of Autumn

いちじくとベリー
の
甘美な断層

いちじくブラックベリー
ムース ¥720

イチジクとブラックベリーのジュレ
が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
秋のフレーバーをお楽しみください。

黒胡麻とほうじ茶香る
秋の王道

モンブラン ¥720

金沢ほうじ茶とカシスのシックな金澤らしい
モンブラン。ほうじ茶と栗、黒胡麻のクリーム
と真っ白な生クリームをブレンドし、カシスの
酸味も感じられる秋らしい一品です。

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。)

秋の夜長は
アップルフレーバーで



●ノルマンディーサイドカー(左) ¥1,900

ブランデーベースのカクテルとして知られる「サイドカー」。今回はカルヴァドスに、リンゴのリキュールなどでアレンジした秋バージョンでご提供します。

●アップルロワイヤル(右) ¥2,200

リンゴの甘酸っぱい風味とシャンパンの華やかな香り、はじける泡の喉越しをお楽しみください。



DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

BAR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

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

NOMI-CITY Ishikawa, Japan



伝統漬物のメーカーがピクルスに挑戦

2024年7月4日、初夏の強い日差しが降り注ぐ昼下がり、マレ・ドールのスタッフたちは能美市吉原釜屋町にある有限会社ヤマキ漬物を訪れました。同社の所有する野菜農園に足を運び、森田潤代表や農園を管理する社員の皆さんに説明を受けながら、海に近い砂地の畑やハウス



の中で、キュウリやカボチャ、加賀野菜の金時草などが栽培されている様子を見てまわりました。

ヤマキ漬物は塩を振った野菜に重石を乗せ、野菜から出る水分だけで漬ける伝統的な製法の漬物をつくり続けている企業です。商品の材料には自社農園や加賀野菜をはじめとする地元産の野菜を使って、消費者にいしかわの味を発信しています。

マレ・ドールとのつながりが生まれたのは2024年3月のこと。加賀野菜を使った自社商品の紹介で訪問した際、鈴木房雄料理長から「レストランで提供するオリジナルのピクルスはつくれますか?」と打診を受けたことがきっかけでした。

酢に調味料や香辛料を加えた液で野菜を漬け込む本格的なピクルスづくりは、ヤマキ漬物にとっては初めてのチャレンジでしたが、鈴木料理長からレシピの提案を受けて、マレ・ドールと

生産者からのメッセージ

ピクルスづくりのご依頼をいただいたときは驚きましたが、当社の商品の幅を広げられる機会と感じてお引き受けしました。野菜は国産や石川県産にこだわり、加賀野菜も使って、ピクルス単体でも料理として成立する満足感を目指しました。鈴木料理長のレシピからは、「この調味料でこんな風味が出せるのか」と学ばせていただくことも多く、マレ・ドールの皆さんの期待を超える商品を目指して、充実した開発ができたように思います。

このたび仕事を一緒にみて、マレ・ドールのメニューづくりからは地元・石川県の食材や食文化を大切にしようとする姿勢が感じられました。今後も和の漬物や石川県の野菜でつくる惣菜など、さまざまな商品づくりで連携できれば幸いです。



(有) ヤマキ漬物
代表取締役 森田 潤さん

の共同開発が始まりました。使用する5種類の野菜は色合いや食感などのバランスから検討し、ピクルス液もさまざまな配合を試して、お互いに意見を出し合いながら、求める味に近づけていきました。

旬の地元野菜の美味しさをコラボ商品に

完成したピクルスは「金沢東急ホテル×ヤマキ漬物」のコラボ商品として、2024年7月からマレ・ドールで提供しています。第1弾では人参、カリフラワー、赤パプリカに、加賀野菜の加賀レンコンとヤマキ漬物の農園で育ったカボチャの5種類の野菜を組み合わせました。今後も季節に応じて材料の野菜を入れ替えながら、石川県をはじめ、日本各地の旬の味覚を詰め込んだピクルスとして展開する予定です。

ヤマキ漬物の本社工場で改めてピクルスを試食したスタッフたちからは、さわやかな酸味の中に、野菜本来の旨味と歯ごたえが生きた仕上



コラボ商品として販売するオリジナルピクルス

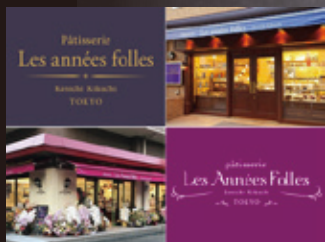
がりに感心の声が上がりました。普段の漬物づくりの様子も見学し、野菜の美味しさを漬物にぎゅっと凝縮するような製法に興味深く見入っていました。漬物以外にも加賀野菜を用いた多彩な商品を手掛けているヤマキ漬物。これからもマレ・ドールと手を取り合うことで、いしかわの野菜の可能性をさらに広げるメニューや商品の誕生に期待しましょう。



ヤマキ漬物本社工場



「パティスリー レザネフォール」



東京・恵比寿と中野で展開する
名店の焼き菓子を北陸で初めて販売。
日仏のコンクールなどで多数の受賞歴を誇る
シェフパティシエ・菊地賢一氏による
「レトロモダンなフランス菓子」の味わいを
ぜひお楽しみください。



INFORMATION
金沢東急ホテル
お薦めのお品

金沢東急ホテル×ヤマキ漬物 オリジナルピクルス Original Pickles

地元・石川県の漬物メーカーとのコラボレーションで、
野菜本来の美味しさを存分に活かしたピクルスが出来上がりました。
本場の味にも負けない自信作をご家庭にお届けします。



※各々の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