

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

December 2024 - February 2025 Vol.53



KANAZAWA
TOKYU HOTEL

TOKYU HOTELS

シンプルに味わう冬の滋味

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)

(※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。



MENU SAISON “Hiver”

〔マレ・ドール ムニユ セゾン “イヴェール”〕

期間 / 12月1日(日)→2月28日(金)

- ・ 3 種のアベゼ
- ・ フォアグラとブリオッシュ 金沢椎茸とトリュフのソース
クミン風味の人参ラベにメープルフレークのアクセント
- ・ カリフラワーのブランマンジェ 海のレムラード添え
柑橘と金沢せりの香り キャビアのエスコート
- ・ 鯛のムニエル 大根のブレゼと金沢春菊の柚子味噌添え
軽いバターソースとともに
- ・ オニオンチャツネをのせた国産牛フィレ肉のグラチネ 胡椒風味
味わい深い冬野菜添え 赤ワインソース
- ・ 紫芋羊羹とチョコレートムース
- ・ パンとバター
- ・ 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1/2本を追加できます。
- +¥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。

優雅なランチ 冬御膳「六花」

この冬の御膳は体が温まる名古屋コーチンの鍋をご提供。
スープには石川の冬野菜の旨味が溶け出します。

柚子胡椒や紅葉おろし、金沢柚子ポン酢を薬味に
お召し上がりください。

帆立の甘味と蟹の香りを楽しめる

贅沢な海鮮丼や鰯の佃煮焼きなど、

冬の石川を代表する食材とメニューの数々も、堪能あれ。

¥4,800

ランチタイはサラダバー、
デザートコーナーが
ご利用いただけます。

彩り爛漫の 冬の旬御膳





牛肉
パスタに
加賀の味と香りを添えて



冬の味覚パスタ

牛肉と加賀蓮根の金沢ラギー
加賀棒茶とカカオの香り

牛肉のミンチを24時間マリネしたものを、細かくした加賀蓮根と一緒にラギーにして、旨味と食感のアクセントを加えたパスタです。百万石椎茸や一本太ネギ、くわいなど名産野菜の具材に、加賀棒茶とカカオの香りを添えて、より一層の奥深い味わいを演出しています。

¥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
MARAI 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)

(※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。)

～Potager récolte～

ひやくまん穀のベジファルシ
からし菜と柚子のコンデュメントを添えて

今冬のポタージュールレコルト(菜園の収穫)は、大豆や
椎茸などの旨味を含ませた石川のお米・ひやくまん穀
を焼きネギで包んだ「ベジファルシ」がメイン。さらに、
しっかりと炊かれた金沢大根を香ばしくステーキにし、
ツンと香るからし菜と柚子のコンデュメントを添えました。
野菜の温かみと季節の香りを感じていただける一皿に
なっております。

¥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。

冬を温める
野菜尽くしランチ

MARAIS D'OR
Winter
Lunch

期 間
12月1日(日) ▶ 2月28日(金)



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)

(※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。)

和洋の
おすすめが揃う
冬のおやつ

アフタヌーンティー「金澤」冬味

スイーツは能登カボチャとバナナのほくほく感を
味わえる茶巾しほりやペリー大福、チョコレートタルトなど、
和洋の彩りと香りを詰め込みました。

軽食は加賀通根とひやくまん穀を材料に、
くるみと加賀味噌の味噌ダレを塗った香ばしい焼き餅のほか、
ミートパイやオニオングラタンなども熱々ご提供。

心も体も温まるひとときをお過ごしください。

¥3,900

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

12月1日(日)・2月28日(金)

【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)

(※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。)

大人風味の
イチゴケーキ

ベリーチョコレートケーキ
¥720

ベリーの酸味とチョコレート
ムースの香り高い風味が織り
成す、魅力的でリッチな味わい
を感じられる一品です。

WINTER'S HOTEL MADE SWEETS

酸いも甘いも
ケーキの中に

ミカン蜂蜜レモンムース
¥720

ミカンの甘酸っぱさに、蜂蜜レ
モンのムースの爽やかさと紅茶
のほのかな香りが合わさって、
絶妙なハーモニーをお楽しみ
いただけます。

DINING & BAR LOUNGE
MARAI D'OR

ご予約・お問い合わせは Tel.076-251-3913

LOUNGE

10:00~22:00(ラストオーダー21:30)

(※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。)



コーヒーの香りで ホットな冬を

●柚子薫るアイリッシュコーヒー(左) ￥2,000

アイルランド発祥のホットカクテル・アイリッシュ
コーヒーに、国産の柚子リキュールをブレンド。
心も体も温まるカクテルです。

●バタースコッチ エスプレッソマティーニ(右) ￥1,800

エスプレッソマティーニにバタースコッチを合わせ
て、甘くほろ苦いキャラメル風味を楽しめます。



DINING & BAR LOUNGE
MARAIIS 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)

(※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。)

地元いしかわの工芸作家を訪ねて



金沢東急ホテルに展示する加賀友禪作品を制作する「グルーヴ加賀友禪」の皆さん(左から古泉良範さん、中町豪太さん、一川忍さん、瀬端由美子さん)。

作家ユニット制作の加賀友禪がホテルを飾る

2024年9月26日、長く厳しい残暑の中、金沢市の中心街にほど近い長土堀地区にある工房を金沢東急ホテルのマーケティングスタッフが訪れました。迎えてくださったのは、加賀友禪作家4人で結成されたユニット「グルーヴ加賀友禪」の皆さんです。このたび、4人の共同制作によるオリジナル作品がホテルの館内を飾ることになり、制作の打ち合わせと現場の見学にうかがいました。



「グルーヴ加賀友禪」制作の風呂敷

加賀友禪は金沢を代表する伝統工芸の一つとして知られる染め物で、手描きによる絵柄の繊細さや「加賀五彩」と呼ばれる色調の美しさなどが評価されてきました。主に着物として制作されてきた加賀友禪ですが、日本人のライフスタイルの変化もあって、現代の作家たちは着物以外の作品や革新的な絵柄など、新たなチャレンジにも踏み出しています。「グルーヴ加賀友禪」も2024年に活動をスタートし、金沢市の補助金事業も活用して、企業などからオーダーメイドの作品制作を請け負っています。

メンバーの古泉良範さんは「お客様の思いを直接うかがいながら、共に作品をつくりあげる仕事があったんです」と語り、中町豪太さんは「4人で協力することで、1人ではできない規模や作風の作品にも取り組めると思いました」とユニット結成の理由を明かしてくれました。年齢が50歳前後と世代の近い4人が手を取り合って、培ってきた技術や経験、感性を発揮した作品づくりを掲げています。



来館者の心が浮き立つ作品を目指して

金沢東急ホテルのオーダーを受けて制作される加賀友禪作品は、1階のエントランスからエスカレーターで2階のフロントへとつながる吹き抜け部分に展示されます。完成は2025年2月頃の予定です。

作品ではホテルからの「季節を問わずに展示できる明るいデザイン」との要望を受けて、5本の生絹の着物生地に金沢の名所や風情を表現した絵柄・図柄を描きます。その5本を横につなげると一つの絵になる趣向も凝らされます。この日は完成予想図や構想中の下絵も拝見して、出来上がりへの期待が膨らむひとときとなりました。

「グルーヴ加賀友禪」の4人も、今回の作品には新鮮な気持ちで取り組んでいます。一川忍さんが「従来の加賀友禪のイメージにない作品を目指しています。金沢東急ホテルさんと一緒に、楽

しみながら制作していきたいですね」と意欲を見せれば、瀬端由美子さんも「個性をうまく混ぜ合わせて、この4人だからこそできる表現にチャレンジできる機会だと思っています」と熱のこもった口調で話してくれました。

館内を華やかな色彩と絵柄で彩る加賀友禪は、お食事やご宿泊にお越しくださるお客様の気分をウキウキと盛り上げてくれることでしょう。加賀百万石の時代から受け継がれてきた伝統の技に、現代の作家たちが新たな感性を吹き込んだ作品が、金沢東急ホテルに艶やかな装いを加える日まであと少し。ぜひご期待ください。



INFORMATION

金沢東急ホテルお薦めのお品



東急ホテルズ 米粉クッキーアソートメント

Original Cookie Assortment

本商品は国産の米粉を原材料に、砂糖は北海道産のてんさい糖を使用しました。小麦粉のほか、乳製品や卵などの動物性食材を一切使用しないグルテンフリー・プラントベースのクッキーです。植物性素材限定・グルテンフリー専用工場で製造しています。米粉のやさしい風味を生かしながら、プレーン・チョコ・ごまの3種類のフレーバーを施し、食感にもこだわりました。パッケージはオリジナルデザインの缶に入れたギフト仕様。旅行の手土産や記念日のプレゼントなどに幅広くご利用ください。



¥2,398

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。

● 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