

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

March- May 2025

Vol.54



この街とこれから

40th
anniversary
since 1985

春風が薫る旬の幸の饗宴

3月1日🍀
5月31日🍀

MENU SAISON “PRINTEMPS”

[マレ・ドール ムニュ セゾン “プランタン”]

- ❖雪解け3種のアベゼ〜白〜
- ❖アスパラと新玉ねぎのタルト キャビアを添えたピサラディエール風
春のジャルディエール仕立て
- ❖桜鯛と蛸貝の昆布マリネ 柑橘のプレスと山菜サラダ
ホワイトバルサミコと白味噌のヴィネグレット 酢味噌風
- ❖オマール海老と帆立貝のプティボワ・フランセーズ
生ハムのエマルジョン 新緑色のソース
- ❖国産牛フィレ肉のポワレ 春野菜コンフィとベニエ添え
ひしほ醤油のジュと露の臺フォワイヨとともに
- ❖真っ白なクレームダンジュ 春らしい色彩
- ❖パンとバター
- ❖小菓子、コーヒーまたは紅茶

¥12,000

- +¥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。

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)
※定休日 火曜日

(※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。)



春の香りが楽しめるランチ
豪華爛漫春御膳「春陽」

牛フィレ肉、帆立マリネ、マダイ、昆布メ、サーモンマリネ、
ホタルイカ、甘エビ、イクラ、お蕎麦など、
人気の食材を取りそろえた春の贅沢御膳「春陽」です。
陽春のお出かけにぜひお立ち寄りください。

¥5,000

ランチタイムはワッパ、
デザートはナカ。
ご利用いただけます。

お花見気分で
カラフルランチ



MARAIS D'OR
Spring
Lunch
期間
3月1日(金)⇒5月31日(金)

欲張り食材を
楽しむ春パスタ

春の味覚パスタ

能登豚ベーコンを使った筍と菜の花の軽いラガー
～旬のホタルイカと黄金色のカラスミを振りかけて～

旬の筍と菜の花には能登豚ベーコンの旨味をしっかり
りと含ませて煮込みました。ホタルイカと一緒に召
し上がっていただくと、口の中いっぱい旨味と風味
が広がります。お客様の目の前で振りかける黄金色
のカラスミとともに、五感で春を感じてください。

¥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)
※定休日 火曜日

(※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。)



大地も味わう春の野菜畑



～Potager récolte～(菜園の収穫)

フランス風豆の煮込みと大地に芽吹く春野菜たち
新じゃが芋のニョッキと新玉葱のクリームソースで

今回のポタージュレコルト(菜園の収穫)はフランス
風に炊いた旬の豆が主役です。大地に見立てたジャ
ガイモのクランブルの上にさまざまな春野菜たちを配
して、芽吹きを連想させるひと皿に仕上げました。もち
もちとした新ジャガイモのニョッキと新玉葱の甘味を
引き出したクリームソースでお召し上がりください。

¥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)

※定休日 火曜日

(※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。

甘味に桜色の
メロディを
のせて

アフタヌーンティー「金澤」～春香～

スイーツは栗キャラメルタルト、人気のショートケーキに、ベリーロールの桜仕立て、ベリーバナナコッタ、桃のジュレ、マカロンなど盛りだくさん。軽食には桜色の蕎麦豆腐にマレドール風にアレンジした「きんつば」、酒粕のクリームを煮詰めた「カンノーリ」も。春色のアフタヌーンティーをお楽しみください。

¥4,500

スタッフおすすめのお茶
約10種類よりオーダーフリー

※写真は一部メニューが2名様分となっております。

AFTERNOON TEA SET

3月1日(土) ▶ 5月31日(土)

【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

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)

(※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。)

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

アーモンドの 芳醇な地層

★
ピスタチオ
オペラ
¥720

濃厚なピスタチオペーストをふんだんに使用したオペラに、アプリコットの酸味でアクセントをつけた贅沢な味わいをお楽しみください。

滑らかで爽やかな 春ムース

★
ミニヨン
¥720

コクのあるベリームースと能登産のブルーベリーを使用したブルーベリージュレを爽やかなライチムースで包み込み、春らしく華やかに仕上げた一品です。

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)
※火曜日のみ 10:00~15:00(ラストオーダー14:30)

(※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。)

KANAZAWA TOKYU HOTEL

ORIGINAL CRAFT GIN

期間 / 3月1日(水) ▶ 5月31日(土)

※入荷等の状況により内容を
変更する場合がございます。

金沢東急ホテルオリジナル
クラフトGIN「郷の香」
発売1周年

「郷の香」使用カクテル

¥1,500～

米糠を使ったスピリッツに石川県産の柚子、
県でもある能登ヒバの香りを加え、
剣先なんば(唐辛子)をアクセントにした
当ホテル監修のオリジナル商品です。
発売から1周年を祝して「郷の香」を
ベースにしたジントニックやジン&ソーダなど
各種カクテルをご提供いたします。



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)
※定休日 火曜日

(※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
プロデューサーを
訪ねて



地域を応援し、応援されるグループに

北陸の冬らしからぬ穏やかな陽気に恵まれた2025年1月23日、金沢東急ホテルのラウンジを訪れたのは、石川県を中心に北陸三県で活動するご当地アイドルグループ「ほくりくアイドル部」の総合プロデューサーを務める中新^{まさと}賢人さんです。中新さんには3月からスタートするほくりくアイドル部と金沢東急ホテルのコラボ企画の打ち合わせ



とともに、今回の企画に対する思いをうかがうことができました。

元々はロックバンド「Seattle Standard Cafe」のボーカルとして、「石川県・北陸発のバンド」であることを誇りながら、地元のCMソングやイベントのテーマソングなども手掛けてきた中新さん。2016年にはほくりくアイドル部のプロデュースに乗り出した際も、活動テーマを「音楽～Music～」 「応援～Yell～」 「成長～Glow(up)～」と定めて、北陸三県に在住する中学生から20代までの若い女性メンバーによるグループが、音楽で地域を応援することを通じて、地域からも応援される存在となることを掲げました。彼女たちは北陸各地の会場で定期公演を重ねながら、地域に密着した芸能活動を続けて、現在では石川県内のメディアでもメンバーの活躍を見かけない日はないほどの人気グループとなりました。

そんなほくりくアイドル部に金沢東急ホテルがコラボレーションを打診した際、中新さんはホテルという業種からオファーを受けたことがうれしかったそう



ほくりくアイドル部の公演風景

です。「ホテルの洗練された『おもてなし』は、アイドルの活動と同じく、お客さんを喜ばせる『エンターテインメント』だと感じます」と敬意を表して、「大人で高級なイメージのある金沢東急ホテルさんを、彼女たちの若い感性でお手伝いして、老若男女に親しみを感じていただけるコラボにしたいですね」と熱っぽく意気込みを語ってくれました。

アイドルの輝きがマレ・ドールに新たな風を

このたびのコラボ企画では3月から4月初めにかけての約1か月間、マレ・ドールがほくりくアイドル部メンバーの意見を取り入れた特別メニューとして、アフタヌーンティーと週替わりのランチをそれぞれご提供します。

メンバーによる試食の場に立ち会った中新さんは、彼女たちの素直な感想をマレ・ドールのスタッフが笑顔で聞いている姿を見て、お互いに「応援」し

合えている手ごたえを感じたようです。「美味しさはもちろん、『映え』も追求して仕上げていただきました。ぜひ全部のメニューを楽しんでもらいたいですよ!」と声を弾ませます。期間中にはメンバーが実際にマレ・ドールで食事して、おすすめのコラボメニューをSNSで紹介する予定もあるそうです。

さらに5月3日には、金沢東急ホテルでほくりくアイドル部のライブが開催されます。ホテルでの単独公演は初とあって、中新さんも「いつもとはひと味違ったライブにするつもりです」と、その日限りの演出に意欲をのぞかせます。地域を愛するアイドルたちが金沢東急ホテルを華やかなステージに変えるコラボ企画をお楽しみください。



ほくりくアイドル部とのコラボランチ。
週替わりで異なるメニューをご提供します。

金沢東急ホテル40周年記念企画

ほくりくアイドル部
×
金沢東急ホテルコラボ企画

第1弾



ほくりくアイドル部のメンバーが監修した
コラボランチ&アフタヌーンティーを期間限定でご提供します。

実施期間▶2025年3月1日(土)～4月6日(日)

ランチ:週替り ※3,500円～
(サラダバー付き)

週末には
メンバーに会える
イベントも!

アフタヌーンティー:全日程 ※4,500円 完全予約制

詳細は金沢東急ホテル公式HPをご覧ください。



コラボランチまたはアフタヌーンティーをご注文
いただいたお客様の中から抽選で10名様に
5月3日(土)に金沢東急ホテルで行う限定ライブにご招待!

応募
方法

① 金沢東急ホテル公式Instagramアカウント
「@kanazawatokyuhotel」をフォロー

② 「#金沢東急とほくりくアイドル部」を付けて
ご注文いただいたコラボメニューの写真を
Instagramへご投稿ください。

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