

MARAIS D'OR

マレ・ドール通信

September- November 2025 Vol.56

この街と これからも

40th
anniversary
since 1985



ほんのり温かい鴨胸肉のエグイエットと秋果実のコンポート
能登醬油と地下水のカaramelソース



マレ・ドール ムニユ セゾン “オートンヌ”
MENU SAISON “Automne”
期間/9月1日(日)～11月30日(日)

- ・ 3種のアベゼ
- ・ 北陸で育ったミルクとバターナッツ南瓜のパヴァロワ
能登塩とトリュフオイルのアロマティゼ
- ・ ほんのり温かい鴨胸肉のエグュイエットと秋果実のコンポート
能登醤油と地下水のカaramelソース
- ・ 近江町市場から仕入れた白身魚のグラティネ
奥能登純米酒のクリームソース
- ・ 国産牛フィレ肉と旬菜のポッシュ
コンソメドゥーブルと能登塩蔵胡椒のソース
- ・ 能登栗のムース
- ・ 小菓子
- ・ コーヒーまたは紅茶

¥14,000

- +¥2,000で魚料理にオマール海老1/2本を追加できます。
- +¥3,000で国産牛を能登牛フィレ肉に変更できます。
- 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お申し出ください。

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

秋に実った芳醇な能登味



MARAI D'OR
*Autumn
Lunch*

9月1日(月)▶11月30日(日)



能登牛と鰻が
競演する秋舞台



秋御膳

〜里山里海からの恵み〜

能登の豊かな風土が育んだ旬の味覚を詰め込みました。旨みあふれる能登牛のすき煮・煮フィルム、香り高い鰻・海老、茸の土瓶蒸し、彩り豊かな6種の小鉢に、香ばしい炙りたらこを乗せたあおさのりご飯も一緒に。五感で味わう秋のこころを、ご堪能ください。

¥5,500

ランチタイムはラバー、デザートが利用いただけます。



秋の味覚パスタ

能登豚と鴨のスパゲッティーニ ガルビュール風

能登塩を使った能登豚のブティ・サレと、ほろっとほぐれる鴨モモ肉のコンフィに、旬の茸や野菜を合わせたスープ仕立てのパスタです。目の前で注ぐ熱々のスープを白インゲン豆に含ませて、香り高く奥行きのある味わいをお楽しみください。

¥3,800

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。

能登の秋味が
器を満たすパスタ

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

MARAIS D'OR
*Autump
Lunch*
9月1日(日) ▶ 11月30日(日)

～Potager récolte～
(菜園の収穫)

トリュフを巻き込んだライクチキンのパロティーヌ
栗と五郎島金時のフリカッセと15種の穀物の味わい

動物性食材を使わないプラントベースメニューです。
大豆ミートの一種・ライクチキンとトリュフを巻き込んだ
ゴージャスなパロティーヌに仕上げました。旬の栗と
地元産の五郎島金時を煮込んだフリカッセに、15種
類の穀物を合わせたクロケットも添えて、体に優しく、
心も満たされる一皿です。

¥3,800

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。

MARAI'S D'OR
*Autump
Lunch*
9月1日(金) ▶ 11月30日(日)

秋の主役は
千変万化の野菜たち

DINING & BAR LOUNGE
MARAI'S 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

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
8月1日(月) ▶ 11月30日(日)

※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。

※火曜日のみ 10:00~15:00(ラストオーダー14:30)

ご予約・お問い合わせは Tel.076-231-3913

ナッツとベリーの
立体感

◎ヴェール ¥720

ピスタチオの濃厚な風味を
フランボワーズの甘い酸味で
引き立てました。

HOTEL MADE
SWEETS
of
AUTUMN

散りばめた栗を
赤く重ねて

◎ロペラ ¥720

栗の優しい甘さを甘酸っぱい
カシスの存在感で包んだ
シックな秋のケーキです。

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)
※火曜日のみ 10:00~15:00 (ラストオーダー14:30)

KANAZAWA TOKYU HOTEL
MARAIIS D'OR BAR
Autumn Cocktail

期間/9月1日(月)～11月30日(日)

◎入荷等の状況により内容を変更する場合がございます。



林檎と巨峰に誘われて

巨峰ネグロニー／¥1,500

イタリア発祥のクラシックカクテルのネグロニーを
巨峰リキュールでアレンジ。
甘みと芳醇な香りがジンの爽やかさを引き立て
日本人にも好まれる味わいです。



アップルマティーニ／¥1,700

オリジナルクラフトジン「郷の香」を使用した
フルーティーなカクテル。
女性やカクテル初心者にもおすすめです。

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)

※定休日 火曜日

金沢東急ホテルの40年を訪ねて ～開業40周年スタッフ座談会～

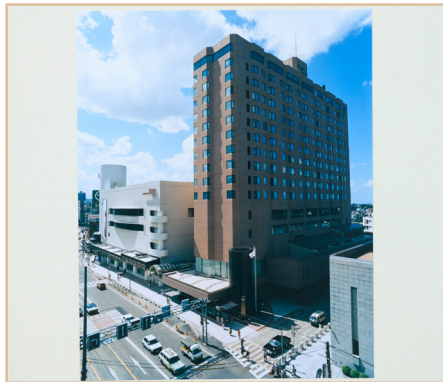


座談会に参加した金沢東急ホテルのベテランスタッフたち。左から、道上隆志(宴会)、藤井俊彦(管理)、油屋透(管理)、松浦豊(客室)。

1985年9月1日にオープンした金沢東急ホテルは、今年で開業40周年の節目を迎えました。開業当時を知り、現在も現役スタッフとして活躍する4人のホテルマンに、当ホテルが金沢で積み重ねてきた40年間の歩みを振り返ってもらいました。

Q.開業当時の思い出は？

藤井 真夏の暑い盛りにみんなで一生懸命に準備して、9月の開業を迎えたことをおぼえています。



開業当時のホテル外観

す。当時は全国各地で東急ホテルが開業していた時期でした。金沢でも200名を超えるスタッフが働いていて、新しいホテルならではの活気がありました。

油屋 私は新卒採用で、開業前に首都圏のホテルで研修を受けましたが、あちらと比べると、夜は街が静かになる時間が早かったですね。今と違って、外国人のお客様は少ない代わりに、日本人は幅広い層の方が宿泊されていました。

松浦 現在と同じく客室担当でした。まだコンピュータが十分普及していない頃で、宿泊料の精算作業にはいつも時間がかかっていました。開業してしばらくは、ライバルとなるホテルも少なく、仕事の量は多くても、充実した日々でした。

道上 あの頃は16階にもレストランがあって、私はそちらの接客を担当していました。金沢の街や夜景を一望できるスカイラウンジ「スクエア」が人気でしたね。当時の金沢東急ホテルは、観光客も地元客も楽しめるテーマパークのような存在だったと思います。

Q.40年で変化したことは？

松浦 バブル期後の不景気の影響で、開業10周年頃から当ホテルでも国内の客足が落ち込みました。対策として台湾や香港から誘客したり、北陸ではいち早く東南アジアからの宿泊客を呼び込んだりもしました。今は欧米とアジアから同程度のお客様がいらっしゃいます。

藤井 2015年の北陸新幹線金沢開業に備えて、金沢東急ホテルに再改装できたことは、ありがたかったですね。インテリアに金沢らしい和のテイストを取り入れるなど、今のお客様にアピールするスタイルを打ち出すことができました。

油屋 私は反対に、良い意味で変わっていないと感じます。ほかの土地の東急ホテルに長く異動していましたが、金沢に戻ったときも以前との違和感はありませんでした。根底にあるおもてなしの姿勢が変わらないからでしょう。

道上 レストランは、日々新たな食のニーズに対応してきました。例えば、朝食は今ではブッフェ形式が当たり前ですよ。お客様の食への興味の移り変わりに合わせて、絶えず変化を続けてきたからこそ、お客様からのご支持は変わらずにいただけていると考えています。

Q.41周年以降目指したいことは？

藤井 今の「金沢東急ホテル」のブランドは、歴代



当時営業していた16階のバー「マーブル」

のスタッフが40年かけて積み上げてきたものです。大切に守り続けていきたいですね。

油屋 今後の当ホテルを担う後輩たちには、仕事をもっと楽しんでほしいと伝えたいです。スタッフの充実感のお客様に伝われば、自然と心地良い雰囲気生まれますから。

道上 そうですね。お客様をもてなしながら、お客様に支えられているのが私たちの仕事です。スタッフ全員がお客様と誠実に向き合っているホテルこそが良いホテルですよ。

松浦 その上で、多数のホテルの中から選んでいただける個性も磨かなければ。例えば、「金沢で一番朝食の美味しいホテル」を目指すのもいいですよ。お客様に当ホテルならではの価値を提供できる存在として、マレ・ドールにも大いに期待しています。



この街と これからも

40th anniversary

since 1985

平素より金沢東急ホテルをご利用いただき、誠にありがとうございます。

おかげさまで、当ホテルは2025年に開業40周年を迎えることができました。これもひとえに、日頃よりご愛顧くださるお客様、地域の皆様、ならびに関係各位の温かいご支援の賜物と、心より御礼申し上げます。

1985年の開業以来、金沢の地に根差し、「きめ細やかな信頼のおもてなし」と「優雅でゆとりある滞在」の提供に努めてまいりました。この40年の歩みの中で、多くのお客様との出会いに恵まれましたことは、私たちの何よりの財産です。

これからも、皆様にとって「また訪れたいくなるホテル」であり続けることを目指し、変わらぬ品質と温かいサービスでお迎えしてまいります。

今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

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。

● 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