

石川の里山里海の幸を味わうオータムランチ

人気メニューが秋バージョンで登場



金沢東急ホテル（石川県金沢市香林坊、総支配人：遠藤 健司）では、2022年9月1日（木）から11月30日（水）までの期間、2階レストラン「マレ・ドール」にて秋限定のランチメニューを3品提供いたします。

レストラン「マレ・ドール」では、地元の食材を積極的に使用し、食を通して石川の魅力を発信しています。この秋は「52品目いしかわの菜園 サンカンドゥ ～里山の大地に育った野菜達～」 「ニューバーグライス」 「能登牛のほおば焼きご膳」をラインアップします。

「52品目いしかわの菜園 サンカンドゥ ～里山の大地に育った野菜達～」は、第20回東急ホテルズ料理コンテストで特別賞を受賞した滝川遼太が考案した“いしかわの菜園シリーズ”の第3弾です。四季に合わせて旬の食材を一番美味しい調理法で仕立てる、環境と健康を意識した心と体が整うメニューです。秋は白山麓の里山をイメージして、五郎島金時、打木赤皮甘栗南瓜、能登の紫芋、百万石椎茸、加賀れんこんなど石川で育った野菜をふんだんに使用しました。熱々の茸汁とともにお召し上がりください。

「能登牛のほおば焼きご膳 てまり秋味」は“古代箔”と呼ばれる金沢金箔をあしらったお重に入れて提供いたします。ご好評をいただいている「てまり御膳」の秋バージョンです。加賀味噌と剣崎なんばを使ったオリジナルソースで仕上げた「能登牛のほおば味噌焼き」に、季節の小鉢やお造り、魚料理、茸の天婦羅などバラエティー豊かなメニューをお楽しみください。

また今年もマレ・ドール一番の人気商品「ニューバーグライス」が登場します。甘海老とオマール海老で仕込んだ芳醇な香りの濃厚なソースをたっぷりとかけて提供いたします。蟹漁の解禁される立冬以降は、「香箱蟹」を添えてご用意します。蟹の身や味噌とともに、濃厚な内子とプチプチとした食感の外子が魅力の卵をお楽しみください。

食欲の秋に石川の里山里海の幸をご堪能ください。

【2022 年秋のランチメニュー 概要】

■52 品目いしかわの菜園 サンカンドゥ

～里山の大地に育った野菜達～ (3,300 円)

■能登牛ほおば焼きご膳 てまり秋味 (4,500 円)

■ニューバーグライス (3,300 円)

※上記メニュー全てスープ・サラダバー・デザートコーナーがご利用いただけます。

- ・提供場所：2階 レストラン「マレ・ドール」
- ・期間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）
- ・時間：平日 11:30～15:00 (L.O14:30)
土日祝日 11:00～15:00 (L.O14:30)

◆ウェブサイト：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/92363/index.html>

※写真はイメージです。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食材アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。



■感染症拡大防止の取り組み

金沢東急ホテルではお客さま・従業員の安全・安心を最優先に考え、各種ガイドラインに基づいた対策を策定し、取り組んでおります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/information/64108/index.html>

【金沢東急ホテル概要】

金沢の中心地・香林坊に位置しており、21世紀美術館、兼六園、ひがし茶屋街、金沢城公園など主要な観光地へのアクセスは抜群です。全227室の客室は、贅を尽くしたロイヤルスイートからゆとりあるシングルルームまで心地よくつろぎ感と機能性にあふれています。温故知新のおもてなしをテーマとし、古都金沢の伝統と現代の便利さが融合したラグジュアリーな空間で非日常を心ゆくまでお楽しみいただけます。



所在地：〒920-0961 石川県金沢市香林坊 2-1-1

TEL：076-231-2411（代表電話）

内容：部屋数 227 室、レストラン、ラウンジ、バー、宴会場 5ヶ所

ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/>

《本件に関する取材・お問い合わせ先》

金沢東急ホテル 広報・宣伝 老田（おいた）、春日井（かすがい）

TEL：076-231-3912(宴会事務所直通) FAX：076-265-6481

メール：老田 Mail：h.oita@tokyuhotels.co.jp