



能登牛や石川の根菜を堪能！  
北陸の冬の魅力がたっぷり詰まったランチ  
12月1日より提供開始



金沢東急ホテル（石川県金沢市香林坊、総支配人：堂田 達矢）では、2023年12月1日(金)～2月29日(木)までの期間を対象に、2階レストラン「マレ・ドール」にて、この冬にしか味わえないランチメニューを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。この冬は、「ポタージュール レコルト」「冬の味覚パスタ イカスミのスパゲッティーニ 湯涌柚子の香り 生雲丹 添え」「能登治部煮御膳」をラインアップします。

好評の52品目いしかわの菜園 サンカンドゥシシリーズがこの冬、御膳料理「ポタージュール レコルト」としてリニューアルいたします。

精進料理をイメージしたマレ・ドールオリジナルの華やかな御膳として生まれ変わります。

動物性食材を一切使わず、昆布や椎茸、大豆の味をベースに旬の野菜の味をお楽しみいただけます。食後に嬉しい甘味も付いた、ヘルシーで満足感のある御膳です。



石川県産のイカをふんだんに使った「冬の味覚パスタ イカスミのスパゲッティーニ 湯涌柚子の香り 生雲丹添え」は、旨味あふれるイカスミパスタです。

カリフラワーと湯涌柚子を合わせた特製ソースは、濃厚な味わいの中に、柚子の豊かな香りであっさりとお召し上がりいただけます。新鮮な生雲丹をトッピングした、リッチな逸品をお楽しみください。



「能登治部煮御膳」は定番メニューでご好評をいただいている「てまり御膳」の冬バージョンです。

あっさりした能登牛バラ肉を石川の郷土料理「治部煮」に仕立てました。能登牛からとったビーフコンソメをベースにした出汁は肉の旨味をとじこめ、体があたたまる味わいに仕上げました。

焼き物には旬の能登河豚を使用。珠洲の塩と金沢ポン酢につけてお召し上がりいただきます。



### 【2023年 冬のランチメニュー 概要】

■ポタージュール レコルト (3,400円)

■冬の味覚パスタ イカスミのスパゲッティーニ 湯涌柚子の香り 生雲丹添え (3,400円)

■能登治部煮御膳 (4,600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。

◆ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/96371/index.html>

※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 13%・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。

### 【レストラン「マレ・ドール」 概要】

クラシックで趣のある格調高い空間に、ご家族の会食やご接待に相応しい半個室も完備したレストラン。「おもてなしの心」を大切にした笑顔のサービスで、旅情に満ちたくつろぎのひとときをお届けいたします。

【営業時間】 07:00～10:00 (L.O.09:40)  
11:30～15:00 (L.O.14:30)  
※土日祝のみ 11:00～15:00 (L.O.14:30/)  
17:30～21:00 (L.O.20:30)

※状況により予告なく変更となる場合がございます。

【お客様のお問い合わせ】 076-231-3913 (レストラン直通)



### 【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 堀（ほり）、水野（みずの）

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

メール：堀（ほり） Mail：n.hori@tokyuhotels.co.jp