KANAZAWA TOKYU HOTEL

報道関係者各位

2025 年 5 月 22 日
金沢東急ホテル

【金沢東急ホテル】6 月 1 日から地域食材をとりいれた贅沢ランチを提供。鮎や能登牛を使った、五感で楽しむ夏の新メニュー

香りと刺激の夏御膳～香魚と香味野菜の贅沢ランチ～

URL： https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/128986/index.html

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、2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)の期間、「香りと刺激の夏御膳～香魚と香味野菜の贅沢ランチ～」をレストラン「マレ・ドール」にてご提供いたします。シーズンメニューとしてご好評いただいている、旬の食材を贅沢に使用した季節のランチ御膳。今季は食べ進めるごとに感じる爽やかな香りと軽やかな刺激をお楽しみいただける夏の贅沢御膳をご用意いたしました。

■ひと皿ごとに感じる夏の気配

初夏に旬を迎える鮎は、“香魚”とも呼ばれるほど香り高い川魚。ミネラルバランスに優れた、まろやかな味わいの能登塩でじっくりと焼き上げた鮎の塩焼きは、ふっくらとした身のやわらかさと、爽やかな甘みをご堪能いただけます。また、震災により大きな打撃を受けたことで頭数が減少し、ますます貴重な存在となった能登牛も今回ご用意いたしました。特製の葱塩レモンダレでさっぱりと仕上げることで、能登牛本来の豊かな風味とまろやかな旨みが一層引き立ちます。さらに、かつお節の一番出汁に能登塩で旨みを調えた冷製の和出汁と、山葵を添えていただく鰻のひつまぶしは、夏の暑さをやわらげてくれる涼やかな一品です。

鮎の塩焼き

能登牛の葱塩レモンダレ

鰻の冷製ひつまぶし

■彩り豊かな夏野菜やほどよい辛みのアクセントが、夏の疲れをそっと癒す

オクラのすり流しとともに彩り豊かな夏野菜をあしらった一皿の下には、ミニトマトや加賀野菜の一つである加賀太胡瓜を能登塩と昆布出汁でやさしく煮詰め、まろやかなコンポートに仕立てました。さらに、しゃきしゃきとした食感の素麺南瓜と烏賊のお浸しや、水蛸ともずくのキムチ和えなど、6 種の小鉢を取り揃えております。

旬の味覚を一皿ずつに込めた、夏だけの特別な御膳。五感で味わうひとときをごゆっくりとお過ごしください。

夏野菜のコンポート

小鉢 6 種

〈シェフ・蒔田からのコメント〉

今季の御膳は、香りと刺激、そして涼やかさの調和をテーマに仕立てました。鮎の芳しさ、能登牛の旨み、鰻の力強さを一つの御膳に集めた、季節限定の贅沢な味わいです。彩りの良い夏野菜に加え、香味野菜を随所にあしらうことで、爽やかな香りと食欲をそそる刺激を引き出しています。

暑さで疲れやすいこの季節の体に寄り添う、夏の贅沢御膳をどうぞご堪能ください。

・能登塩

石川県能登半島の海水を使用し生産される塩の総称。一般的な塩よりもミネラル分が多く、塩味がやさしいまろやかな味わいが特徴です。

出典:農林水産省「にっぽん伝統食図鑑」

・能登牛

きめ細やかな肉質と上品な脂が特長。その品質の高さは広く認められており、和牛のオリンピックとも称される「第 9 回全国和牛能力共進会」では「特別賞」を受賞しております。

出典：いしかわ百万石食鑑

・加賀太胡瓜

石川県の加賀伝統野菜の一つ。一般的なキュウリよりも太くて丸みがあり、果肉は厚くしっかりしているため、加熱料理に向いています。

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

・素麺南瓜

加熱すると果肉が細い糸状にほぐれるカボチャの一種。石川県では「金糸瓜」と呼ばれ、水分が多く、しゃきしゃきとした食感が夏場に食べると涼しげで食欲が進みます。

出典：JA グループ

【香りと刺激の夏御膳～香魚と香味野菜の贅沢ランチ～　概要】

◇内容：
鮎の塩焼き、能登牛の葱塩レモンダレ
鰻の冷製ひつまぶし、夏野菜のコンポート
小鉢 6 種
・冷製コーンスープ・甘唐のグリル 生ハム添え
・鶏胸の棒棒鶏・素麺南瓜と烏賊のお浸し
・水蛸ともずくキムチ・茄子たたき

◇期間：2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)
◇場所：レストラン「マレ・ドール」
◇時間：平　日　11:30～15:00（L.O.14:30）
　　土日祝　11:00～15:00（L.O.14:30）
◇料金：おひとり様　5,000 円
◇予約・お問い合わせ：076-231-3913（レストラン直通）
◇URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/128986/index.html

※写真はすべてイメージです。
※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。※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、期間の途中でも終了す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：06:30～10:00（L.O.09:40）
　　※オープン時間は時期により
　　変更となる場合がございます。
　　11:30～15:00（L.O.14:30）
　　※土日祝 11:00～15:00（L.O.14:30）
　　17:30～21:00（L.O.20:30）
　　※ディナー定休日　火曜
◇フ ロ ア：2 階
◇席　　数：54 席（個室有り）/ 全席禁煙
◇TEL：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 233 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い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
◇内　容：部屋数 233 室、レストラン、ラウンジ、
　　バー、宴会場 5 ヶ所
◇TEL：076-231-2411（代表電話）
◇URL　：　https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/index.html

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）、菊地（きくち）
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