



KANAZAWA TOKYU HOTEL

報道関係者各位

2021 年 8 月 20 日

金沢東急ホテル

石川の里山・里海の幸を詰め込んだオータムランチ

食欲の秋に、一番人気のメニューも復活



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、2021 年 9 月 1 日（水）から 11 月 30 日（火）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。今年もマレ・ドールの一番人気商品であるニューバーグライスを提供いたします。「ニューバーグライス ～2021 秋～」は、甘海老とオマール海老で仕込んだ香り高い濃厚なソースが特徴で、白身魚、イカ、タコ、ムール貝などの魚介や温泉卵を添えてご用意いたします。石川県産の猪肉を使用した「いのししのラグー ラザニア仕立て」は、赤ワインに漬け込み、デミグラスソースでじっくり煮込んだ猪肉をベシャメルソースとともにラザニアに挟み、チーズをたっぷりとかけて焼き上げました。「じっくり煮込んだ能登牛のブレゼ “香林坊で発見！ゴールドラッシュ”」は、ハンガリーの郷土料理 “グーラッシュ” をマレ・ドール風アレンジして “ゴールドラッシュ” と名づけました。能登牛は、柔らかく煮込んだバラ肉、ゼラチン質が豊富なすじ肉、スライスして軽く焼いた腕肉の 3 種の部位を使用し、野菜とパプリカパウダー、能登牛のブイヨンで煮込み、旨味と甘みを引き出した一品です。黄金色に輝くクスクスとともにお召し上がりください。

食欲の秋に、石川の里山・里海の幸をお楽しみください。

【2021 年秋のランチメニュー 概要】

■ニューバーグライス ～2021 秋～ (3,000 円)

■いのししのラグー ラザニア仕立て (2,700 円)

■じっくり煮込んだ能登牛のブレゼ

“ 香 林 坊 で 発 見 ！ ゴ ー ル ド ラ ッ シ ュ ”
(3,000 円)

・提供場所：2 階 レストラン「マレ・ドール」

・期 間：2021 年 9 月 1 日（水）～11 月 30 日（火）

・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/78909/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】

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、加賀料理店、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