

美味しさの詰まった宝箱で優雅なティータイム
アフタヌーンティー “金澤” ～富裕実（ふゆみ）～



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12月1日（水）から2022年2月28日（月）の期間、2階ラウンジ「マレ・ドール」にて「アフタヌーンティー “金澤” ～富裕実（ふゆみ）～」を提供いたします。

「アフタヌーンティー “金澤”」は、地元・石川県の食材を盛り込んだ「マレ・ドール」の人気商品です。この冬のアフタヌーンティーは、宝箱に入った財宝に見立てた美しいスイーツや彩り豊かな軽食を召し上がることで、心・身体ともに満足していただきたいという思いで“富裕実（ふゆみ）”と名付けました。「古代箔」と呼ばれる金箔をあしらった三段のお重に入れて提供します。

冬の味覚・石川県産「加賀れんこん」を使ったブリュレ、3種類のラスク（加賀棒茶・あおさ・フランスのプロヴァンス地方で使われる“エルブドプロバンス”と呼ばれるハーブミックス）、くるみやドライフルーツ、コナッツの入った甘しょっぱいチーズ、クランベリーのバターサンド、タルトオショコラ、ベリーのムースなど一度で様々な味を感じられるメニューです。「オレンジの香るムース」は、下に生クリームが入っており、お好みで紅茶やコーヒーを注いでアレンジしてお楽しみいただけます。「ほうれん草とチーズのホットサンド」「自家製キッシュ」といった軽食とともにお召しあがりください。

お飲み物は地元の加賀の紅茶やハーブティー、コーヒー、インド政府公認の紅茶鑑定士サンジャイ・ガプール氏セレクトの紅茶をラインアップします。

ホテルのラウンジでゆっくりと、冬の華やかなアフタヌーンティーをお楽しみください。

【アフタヌーンティー “金澤” ～富裕実（ふゆみ） 概要】

- ・提供場所：2階 ラウンジ「マレ・ドール」
- ・期 間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月）
- ・時 間：14:30～16:30(L.O.16:00) ※営業時間は変更となる場合がございます。
※当面の間、ご予約制となります。前日 17:00 までのご予約をお願いいたします。
- ・料 金：2,900 円
グラスシャンパン 1,600 円 / シャンパンフリーフロー 2,500 円 【90 分】
- ・メニュー：【スイーツ】加賀れんこんを使ったブリュレ、3 種類のラスク（加賀棒茶・あおさ・ハーブミックス）
クランベリーのパターサンド、タルトオショコラ、ベリーのムース 他
【軽食】ほうれん草とチーズのホットサンド、自家製キッシュ

◆ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/lounge/plan/82127/index.html>

※写真はイメージです。 ※表示料金には消費税 10%及びサービス料 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。

■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>

【ラウンジ「マレ・ドール」】

クラシックで趣のある格調高い空間で落ち着いた雰囲気のリウンジ。ホテルならではの洗練された味わいと優雅なひとときをお楽しみいただけます。第一級のホテル機能と「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】10:00～21:00(L.O. 20:30)

【お客様のお問い合わせ】076-231-3913



【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）

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