

食欲を刺激する多彩な夏ランチ 御膳スタイルのメニューも復活



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、2022年6月1日（水）から8月31日（水）までの期間、2階レストラン「マレ・ドール」にて夏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。この夏は趣向の異なる新メニュー「てまり御膳」、「マレモコ」、「オマール海老のリングイネ」をご用意いたします。

「てまり御膳」は古代箔と呼ばれる金箔をあしらったお重をご用意いたします。焼き魚、天ぷら、国産牛ステーキに加え、蒸し物、お造り、酢の物、煮物、加賀味噌の味噌汁などがセットになったお得な内容です。主に能登地域で食べられている伝統的な煮物「あいませ」、冷やしおでん風に仕上げた「夏野菜炊き合わせ」、雲丹豆腐、ぬた和えなどバラエティー豊かなメニューを御膳スタイルで提供いたします。御膳スタイルはお客さまからのご要望も多くあり、この夏復活しました。ハワイ料理のロコモコをマレ・ドール風にアレンジした「マレモコ」は、芳醇な風味と旨味が魅力の“能登牛のハンバーグ”、3種類のチーズ（グリュイエールチーズ・モッツアレラチーズ・チェダーチーズ）、能登の卵、アボカドを石川県産ひやくまん穀のライスにのせて、石焼鍋で熱々に仕上げました。じっくり煮込んだプレミアムデミグラスソースでお召し上がりください。「オマール海老のリングイネ」はオマール海老を丸ごと使用した贅沢なパスタです。リングイネの平たい麺に濃厚なアメリカヌソースがよく絡み、海老の香り・旨味をお楽しみいただけます。

季節限定のランチメニューですので、ご利用のシーンや気分によって何度でもお楽しみください。

【2022年夏のランチメニュー 概要】

■てまり御膳 （4,200円） ※単品：3,500円

■マレモコ （3,000円）

■オマール海老のリングイネ （3,000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。（「てまり御膳」単品は除く）



- ・提供場所：2階 レストラン「マレ・ドール」
- ・期 間：2022年6月1日（水）～8月31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/84915/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