

実りの秋を感じる華やかな三段重

アフタヌーンティー“金澤” ～秋遊味（あゆみ）～



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、2022年9月1日（木）から11月30日（水）までの期間、2階ラウンジ「マレ・ドール」にて「アフタヌーンティー“金澤”～秋遊味（あゆみ）～」を提供いたします。

「アフタヌーンティー“金澤”」は、季節ごとにメニューが変わる「マレ・ドール」の一番人気商品です。実りの秋、果実の味も深まり秋の代表の一つでもある「栗」をはじめ、「洋梨」、「無花果」、加賀野菜である「打木赤皮甘栗かぼちゃ」などを使用し、さまざまな味わいを遊んで楽しんでいただきたいという思いから“秋遊味（あゆみ）”と名付けました。金沢金箔をあしらった「古代箔」と呼ばれる3段のお重に入れて提供いたします。

甘みが強く鮮やかな色合いが特徴の「打木赤皮甘栗かぼちゃ」のブリュレ、石川県産の無花果を使ったムース、キャラメル入りのシナモン香る「チョコレートムース」、マスカットジュレ、モンブランタルトなどバラエティー豊かなスイーツをラインアップします。「能登のめぐみ卵」を使用したフレンチトーストは、ほんのりラム酒の香る栗のソースとともに、焼きたてを提供いたします。「トルティーヤロール」、「スモークサーモンロール」、「自家製海老豆腐」などの軽食とともにお召し上がりください。

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。季節の秋摘み紅茶もおすすりめです。

実りの秋を感じる、この秋限定の華やかなアフタヌーンティーで、素敵な午後のひとときをお過ごしください。

【アフタヌーンティー“金澤” ～秋遊味（あゆみ）～ 概要】

- ・提供場所：2階 ラウンジ「マレ・ドール」
- ・期 間：2022年9月1日（木）～11月30日（水）

・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。

※予約制。前日 17:00 までのご予約をお願いいたします。

・料 金：3,600 円

グラスシャンパン 1,600 円

・メニュー：【スイーツ】打木赤皮甘栗南瓜のブリュレ、無花果のムース、マスカットジュレ
チョコレートムース、モンブランタルト 他

【軽食】トルティーヤロール、スモークサーモンロール、自家製海老豆腐 他

◆ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/lounge/plan/78360/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。

※1 日の提供数には限りがございますので、予めご了承ください。

■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>

【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)

※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



【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）

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