



冬の美味しさが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”～福裕美（ふゆみ）～
12月1日より提供開始



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、2023年12月1日（金）から2024年2月29日（木）までの期間、2階マレ・ドール「ラウンジ」にて『アフタヌーンティー“金澤”福裕美（ふゆみ）～』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。冬の訪れを告げる彩りが美しい「柚子・金柑」などの柑橘類や上品な甘さと喉越しの良さが特徴の「ころ柿」を使った、心を満たす品々をご用意いたします。美しいスイーツや彩り豊かな軽食を上品に輝く「古代箔」と呼ばれる金沢箔の三段重に入れて提供いたします。

四季を彩る和菓子とまろやかな味噌の味わいに柚子の香りが合わさった「白餡と柚子味噌の練りきり」と、甘酸っぱくほろ苦い金柑を優しい甘さにコンポートした「金柑とみかんのコンポート」、見た目も鮮やかでリッチ感のある「カシスムース」など、一度で様々な冬の香りと甘さを感じられるメニューです。冬の味覚・石川県産の加賀れんこんを使った「季節の根菜チップス」や「蟹のキッシュ」「ころ柿とマスカルポーネチーズの生ハム包み」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セレクトの紅茶をラインアップします。

この冬にしか味わえない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” ～福裕美（ふゆみ）～ 概要】

- ・提供場所：2階 マレ・ドール「ラウンジ」
- ・期 間：2023年12月1日（金）から2024年2月29日（木）
- ・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：3,700円
- ・メニュー：【スイーツ】白餡と柚子味噌の練りきり、金柑とみかんのコンポート、カシスムース
抹茶プリン、カヌレ 他
【軽 食】季節の根菜チップス、蟹のキッシュ
ころ柿とマスカルポーネチーズの生ハム包み 他

◆ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/lounge/plan/75074/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13%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。

【マレ・ドール「ラウンジ」 概要】

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」を大切にされ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

※状況により予告なく変更となる場合がございます。



【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 堀（ほり）、水野（みずの）

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