



金沢にカニの季節が到来！  
希少な「香箱蟹」がたっぷり味わえる贅沢ランチが今年も登場  
2024年11月8日スタート



香箱蟹のニューバーグライス

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/122500/index.html>

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、2024年11月8日(金)～12月30日(月)の期間、この季節にしか味わえない希少な香箱蟹を主役にした、当ホテルオリジナルメニュー「香箱蟹のニューバーグライス」をランチタイムに提供いたします。

金沢では2024年11月6日に蟹漁が解禁され、冬の味覚として親しまれている「香箱蟹」が旬を迎えます。2ヶ月に満たない期間にのみ獲れる大変希少な食材です。その香箱蟹と甘海老、オマールエビの殻で仕込んだ芳醇な濃厚ソースにリキュールなどで香りを加え、石川県のお米「ひやくまん穀」にたっぷりかけて提供いたします。能登塩の絶妙な塩加減でボイルした香箱蟹を、ぷちぷち弾ける食感の外子と旨味たっぷりの内子、蟹の身を贅沢に甲羅に詰め「蟹面」と呼ばれる状態にした姿は香箱蟹を食べる際の定番スタイルです。能登産の半熟卵を載せてソースに絡めれば更に濃厚さが増し食欲をそそります。

地元の食材をふんだんに使用した「香箱蟹のニューバーグライス」。秋冬の金沢へお越しの際はぜひご賞味ください。

今後も能登の食材や料理をマレ・ドールスタイルにアレンジした料理を提供し能登を応援する機会を増やしていきたいと思えます。

### **【香箱蟹のニューバーグライス 概要】**

【提供期間】 2024年11月8日(金)～12月30日(月)

【提供場所】 レストラン「マレ・ドール」

【提供時間】 平日 11:30～15:00 (L.O.14:30)

土日祝 11:00～15:00 (L.O.14:30)

【料 金】 おひとり様 3,900円

◆URL : <https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/122500/index.html>

※写真はイメージです。

※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。

※表示料金にはサービス料13%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、期間の途中で終了す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。

### **【客室のご紹介】**

シックで落ち着いた空間がビジネスから古都散策まで快適にお過ごしいただけるスタンダードフロアは心地よくつろぎ感と機能性にあふれたゲストルームです。

古都金沢に息づく風雅さと機能美、それを引き立てる現代的なデザインが調和し、時間の流れもゆるやかに。そんな非日常をホテルならではの洗練された空間と優雅なひとときを心ゆくまで堪能いただけます。



### **【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/index.html>

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）、菊地（きくち）

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