



KANAZAWA TOKYU HOTEL

報道関係者各位

2025 年 10 月 30 日

金沢東急ホテル

【金沢東急ホテル】金沢の冬の宝石、漁期わずか2ヶ月の希少な香箱蟹を堪能する特別ランチ、伝統の「蟹面」を添えた贅沢な一皿を期間限定で提供

提供期間：2025 年 11 月 10 日（月）～12 月 30 日（火）



URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/134714/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、2025 年 11 月 10 日(月)～12 月 30 日(火)の期間、冬の日本海が誇る美味を存分に詰め込んだ、当ホテルオリジナルメニュー「香箱蟹(こうばこがに)のニューバーグライス」を期間限定のランチで提供いたします。毎年大好評を博している冬の特別メニューです。

■ 漁期わずか2ヶ月！金沢人が愛する「冬の宝石」

「香箱蟹」は、ズワイガニのメスで、その名の由来は諸説ありますが、小さくて可愛らしい、少しませているという意味の方言「コウバク」に由来すると考えられています。

オスである加能ガニが全国的な知名度を誇る中、香箱蟹はオスの漁期と比べても極端に短く、約2ヶ月間しか漁ができません。この漁期の短さこそが、香箱蟹の希少性を際立たせています。特に、卵や濃厚なカニ味噌などオスにはない部分が珍重され、「加能ガニよりも好き」という人が多いほどの特別な蟹です。かつては近江町市場にて籠盛りで安く売られ、子どものおやつ代わりに並ぶほど地元で親しまれ、金沢人の食文化と共に育ったまさにソウルフードなのです。



写真提供：石川県観光連盟

■ 内子、外子、身 小さな体に凝縮された冬の旨み

オスより小柄ながらずっしりと重い香箱蟹には、宝石のような旨みが詰まっています。

- ・内子（うちこ）： 甲羅の中に詰まったオレンジ色の未成熟卵とカニ味噌。魚介の肝のようなまったりとした独特の甘みがあります。
- ・外子（そとこ）： お腹に抱えた小さな茶色の卵。ぷちぷちとした食感が楽しめます。
- ・身： オスとは違った、甘みのある繊細な旨さが特徴です。

■ 香箱蟹の魅力を極限まで引き出す贅沢な一皿

当ホテルでは、この希少な香箱蟹を贅沢に使用し、内子・外子・身の旨みを存分に引き出した芳醇で濃厚な特製ニューバーグソースを今年もご用意いたしました。ソースは香箱蟹、甘えび、オマール海老を合わせて頭と殻ごとじっくりと煮込み、仕上げにソーテルヌワインで深みを加え、香り高く旨みを凝縮させました。

土台には厳選した石川県産のコシヒカリを使用。濃厚なソースと香箱蟹をたっぷりと盛り付け、とろける半熟卵を乗せて完成。さらに、香箱蟹の甲羅に身や内子・外子を盛り付けた「蟹面（かにめん）」を添え、金沢の伝統的な食し方もお楽しみいただけます。「冬の金沢のごちそう」を最高の形でお届けいたします。

<シェフコメント>

毎年ご好評いただいている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」は、金沢の誇る食文化への敬意から生まれました。金沢人が愛する香箱蟹の魅力を最大限に引き出すため、ソースにソーテルヌワインを合わせるなど、フレンチの技法を融合させました。この贅沢な一皿を通して、金沢の歴史と味覚を心ゆくまでお楽しみいただきたいと願っております。

（金沢東急ホテルチーフシェフ 蒔田）

金沢の歴史と冬の味覚を集めたここでしか出会えない特別な一皿を、金沢東急ホテル レストラン「マレ・ドール」のランチでぜひご堪能ください。

■ 「香箱蟹のニューバーグライス」概要

期間：2025 年 11 月 10 日（月）～12 月 30 日（火）

場所：レストラン「マレ・ドール」（2F）

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 1 人様 4,500 円

URL： <https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/134714/index.html>

※写真はすべてイメージです。※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、期間の途中でも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。

レストラン「マレ・ドール」 概要

クラシックで趣のある格調高い空間に、ご家族の会食やご接待に相応しい半個室も完備したレストラン。「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つときをお届けいたします。

フロア：2 階

席 数：54 席（個室有り） / 全席禁煙

TEL：076-231-3913（レストラン直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/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 233 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

内 容：部屋数 233 室、レストラン、ラウンジ、バー、宴会場 5 ケ所

TEL：076-231-2411（代表電話）

URL：<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 益江（ますえ）、山崎（やまざき）

TEL：076-231-3912(宴会事務所直通) FAX：076-265-6481

メール：益江（ますえ）Mail：a.masue@tokyuhotels.co.jp