



能登豚やサクラマス、加賀野菜の共演。金沢東急ホテル「マレ・ドール」が贈る、石川・金沢の春を五感で味わう季節限定の本格フレンチディナーが登場！

提供期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）



URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/138754/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、2026年3月1日（日）～5月31日（日）の期間、金沢駅からアクセス便利なホテルレストラン「マレ・ドール」にて、季節限定シーズンディナー「MENU SAISON“printemps”（ムニユ セゾン プランタン）」を販売いたします。

金沢・香林坊で上質なディナーをお探しの方へ向けお届けする本コースは、加賀野菜や能登食材をはじめとする石川の旬の恵みを取り入れた本格フレンチ。北陸・金沢を吹き抜ける萌木色の風が運ぶ春の美しさを、フランス料理の伝統技法と現代的な感性で繊細に描き出します。ホテルディナーならではの格調と華やぎを備え、記念日や特別な夜にふさわしい、五感で味わう“春のガストロノミー”をお楽しみいただけます。

■ 新たな芽吹きと金沢

北陸の冬が明け、日本三霊山の一つ白山から雪解け水が流れ出す頃、金沢の街は静かに色づき始めます。兼六園や金沢城公園の木々が芽吹き、歴史ある街並みに柔らかな光が差し込む季節。

新緑が揺れる並木道のように、皿の上にも春の情景が柔らかに広がります。近江町市場に並ぶ加賀野菜、富山湾の春を告げるホタルイカ、そして能登の豊かな海と大地の恵みをはじめ、数々の旬食材を取り入れ、それらをフランス料理の技法で編み上げ、金沢の春を一皿ごとに描き出しました。



◎石川県観光連盟

■ 「新緑」と「華やぎ」

厳しい冬を越え、力を蓄えた自然が一齐に目覚める春。本コースは、やわらかな「新緑」と咲き誇る花々の「華やぎ」をテーマに構築しました。

また、その日に厳選した食材を用い、シェフのインスピレーションで仕立てる一皿を織り込み、春の移ろいをより鮮明に映し出します。



【山羊のヴァバロワ】

春の息吹を告げるコースの幕開け。

能登の潮風が運ぶレモングラスの香りと、清らかなヴァバロワ。そこに春巻きの皮で包み揚げた、温かなシェーブルショーを添えて。雪解けの野山に、生命が目覚める情景を一匙に。温度差が織りなす、春の陽光のような重奏をお愉しみください。



【サクラマスと新緑キャベツのプレッセ 発酵レモンと香草のソース】

柔らかな春キャベツを纏ったサクラマスは、川面を跳ねる生命の輝き。熟成の時を経て角が取れ、穏やかな円熟味を帯びた発酵レモンと香草の躍動が重なり、草萌え始めた野山の情景を映し出します。蝶のチュイルが舞い降りる「新緑」の舞台を、ひと皿のプレッセに美しく封じ込めました。



【能登豚をメインにしたインスピレーションアシェット ～季節の便り～】

その日の出逢いが生む「季節の便り」。

もちもちとした肉質、口の中に広がる甘みの特徴の能登豚を主役に、旬の食材がシェフの感性と響き合う、一期一会のアシェットです。リヨン料理の技法を基調に、石川の春を立体的に描きます。



【真鯛 コキヤージュ 春豆のナージュ ヴェール 能登の海藻を練りこんだ米粉のフォカッチャを添えて】

鮮やかな緑のソースは、春豆の息吹と貝の旨みが溶け合う新緑の海。ふっくらとした真鯛に、東急ホテルズのコンテストに出品した、能登の海藻が香るオリジナルのフォカッチャを添えて。貝の器が運ぶ潮騒の記憶と、芽吹きが季節が奏でる調和をお愉しみください。



【国産牛フィレ肉と新玉葱のグラチネ 濃密な赤ワインソース 石川が誇る加賀能登の旬菜添え】

柔らかな牛フィレ肉に新玉葱の清らかな甘みを重ね、香ばしく焼き上げました。

素材の真価がダイレクトに伝わるシンプルさの中に、凜とした奥深さが宿ります。深いコクを湛えた赤ワインソースは、加賀能登の旬菜とともに、石川の豊かな実りへの敬意を捧げる至高の一皿です。



【春香るピスタチオムース】

春の庭園をひと皿に凝縮した、パティシエ特製のデザート。鮮やかな新緑のピスタチオムースに、大輪の花が咲き誇るような美しい仕立て。芽吹きを祝う軽やかな口溶けとともに、春の香りが優しく鼻先をくすぐります。五感で愉しむ「華やか」な終幕が、心解ける甘いひとときを届けます。

皿の上に広がるのは、萌木色の輝きと花々の彩り。節目の季節にふさわしい、格調高いディナーコース。新緑と華やぎが織りなす春の情景が、五感に豊かな余韻を残します。

——萌木色の風が運ぶ、美食のプロムナードは、金沢の春を静かに語りかけます。

<シェフコメント>

北陸・石川の春は、雪解けとともに一気に生命が動き出します。その力強さと瑞々しさを、能登の海藻や加賀野菜といったこの土地の至宝を通して表現しました。素材の個性を尊重しつつ、フランス料理の伝統技法と現代的なインスピレーションを融合させています。一皿ごとに込めた春の躍動と『遊び心』を、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。

(金沢東急ホテルチーフシェフ 蒔田)

■ MENU SAISON“printemps” (ムニユ セゾン プランタン) 概要

【MENU】

- ・山羊のヴァバロワ
- ・サクラマスと新緑キャベツのプレッセ 発酵レモンと香草のソース
- ・能登豚をメインにしたインスピレーションアシェット～季節の便り～
※旬により食材が異なります。
- ・真鯛 コキヤージュ 春豆のナージュ ヴェール 能登の海藻を練りこんだ米粉のフォカッチャを添えて
- ・国産牛フィレ肉と新玉葱のグラチネ 濃密な赤ワインソース 石川が誇る加賀能登の旬菜添え
- ・春香るピスタチオムース
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶

期間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

場所：レストラン「マレ・ドール」(2F)

時間：17:30～21:00 (L.O.20:00) ※火曜日定休

料金：お1人様 14,000円

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/138754/index.html>

※1日の販売個数には限りがございます。※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、兼六園やひがし茶屋街、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ヶ所

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