



報道関係者各位

2026 年 8 月 5 日

金沢東急ホテル

金沢東急ホテル、開業 41 周年の特別企画。昭和 60 年の開業当時を味わう、
「王道クラシックフレンチ」のシュロスディナーを 9 月限定開催！
提供期間：2026 年 9 月 2 日（水）～2026 年 9 月 30 日（水）



URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/143015/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）は、2026 年 9 月 1 日に開業 41 周年を迎えるにあたり、2 階レストラン「マレ・ドール」にて開業記念ディナー「シュロスディナー」を、開業記念日翌日の 2026 年 9 月 2 日（水）～9 月 30 日（水）の 1 か月間限定で開催いたします。

1985 年（昭和 60 年）の開業以来、金沢・香林坊の中心で地域のお客様に愛され続けてきた金沢東急ホテル。41 年目の節目を迎えるにあたり、いつもご利用いただいているお客様への感謝を込めて、開業当時の面影を宿すクラシックなコースをご用意しました。かつてホテルを訪れた方には当時の華やかな記憶を呼び覚ます懐かしさとして、また近年注目を集めている「昭和クラシック」や本物志向を求める若い世代の方々には新鮮な本格フレンチの体験として、ご夫婦の記念日や三世代でのご会食など幅広いシーンでお楽しみいただけます。

■ 開業当時の面影をたどる、フレンチのフルコース

1985 年の開業当時、金沢の街で本格フレンチを楽しめる場所として親しまれていたのが、スカイレストラン「シュロス」でした。その名を受け継いだ「シュロスディナー」は、当時にも親しまれていたであろう伝統的なフランス料理の技法と構成を大切にしながら組み立てました。オードブルからデザートまで、一皿ごとに"あの頃"を感じていただける格調ある味わいをお楽しみください。



開業当時のスカイレストラン「シュロス」



サーモンマリネ

開業当時から愛される一皿の系譜を受け継いだ、フレンチの定番オードブル。爽やかな酸味と塩気でサーモン本来の旨みを引き立て、口に運ぶたびに広がる清々しい香りが、コースの始まりを上品に彩ります。



コンソメ・ロワイヤル

なめらかな卵液を蒸し上げた「ロワイヤル」——フランス語で王家風を意味する料理を器の底に忍ばせ、3日間かけて2度濾したコンソメスープを注ぎ、手間暇かけて仕上げるフランス料理の真骨頂ともいえる逸品です。



ヒラメのボン・ファム

ヒラメを白ワインでじっくり蒸し煮にし、きのこの旨みを溶け込ませたソースで仕上げる、時代をこえたフランス家庭料理の代表格。シェフの丁寧な仕事光る、素材の旨みを引き立てた一皿です。



牛フィレ肉のトゥルースド トリュフソース

厚みのある牛フィレ肉に、絶妙な火入れを施し、口中でとろけるような味わいに仕上げました。ソースにはトリュフを使用し、芳醇な香りを添えたメインディッシュ。手間を惜しまぬ仕立てが際立つ、コースのハイライトです。



アップルパイ アラモード

香ばしく焼き上げたパイ生地に、りんごの甘酸っぱさを閉じ込めた今も昔も変わらない愛されるデザート。冷たいアイスクリームとともに、穏やかな時間の締めくくりにふさわしい一皿です。

<料飲支配人 道上コメント>

昭和、平成、令和と時代が移ろうなかで迎える開業41周年。温故知新という言葉のように、料理を通して昔の時代を体験していただけないかと考え、本ディナーを企画いたしました。

私自身、長年当ホテルに勤務しておりますが、昔からご利用いただいているお客様には当時を懐かしみながら、当時を知らないお客様には新鮮な一皿としてお楽しみいただけるメニューに仕上げております。ぜひこの機会に、金沢東急ホテルの歩んできた時間をお料理で感じていただければ幸いです。



■ 41 周年開業記念 シュロスディナー 概要

【MENU】

- ・サーモンマリネ
- ・コンソメ・ロワイヤル
- ・ヒラメのボン・ファム
- ・牛フィレ肉のトゥルースド トリュフソース
- ・アップルパイ アラモード
- ・パンとバター
- ・コーヒーまたは紅茶

期間：2026 年 9 月 2 日（水）～9 月 30 日（水）

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 ※9 月 22 日(火祝)は開催いたします。

料金：お 1 人様 7,900 円

予約：完全予約制（前日までのご予約をお願いいたします）。公式サイトからの Web 予約、またはお電話にて承ります。

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/143015/index.html>

※1 日の提供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 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