



KANAZAWA TOKYU HOTEL

報道関係者各位

2026 年 8 月 27 日

金沢東急ホテル

金沢の海と山、実りの秋を一皿に。のどぐろ・ガス海老・甘海老・五郎島金時など
石川県産の食材を贅沢に味わい尽くす全 5 品の秋のシーズンディナーを期間限定で提供！

提供期間：2026 年 9 月 2 日（水）～2026 年 11 月 30 日（月）



秋の金沢を味わう全 5 品

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/145821/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、2 階レストラン「マレ・ドール」にて、2026 年 9 月 2 日（水）から 11 月 30 日（月）までの期間限定で「MENU SAISON“automne”（ムニユ セゾン オートヌ）」を提供いたします。

底引き網漁の解禁を迎えるこの季節、石川県を代表するのどぐろやガス海老などの旬の海の幸と、五郎島金時や加賀れんこんといった県内産の山の幸が豊富に揃う、まさに実りの秋。素材本来の魅力を最大限に引き出し、金沢でしか味わえない贅沢なガストロノミー体験をお届けします。秋の記念日やご夫婦での会食に、また金沢旅行の記念となる夕食に。地元食材にこだわり抜いた至福のコースで、旬の恵みを五感で堪能する、特別な一夜をお愉しみください。

■ 石川の海と山、旬の恵みを巡る全 5 品のコース「金沢、実りの秋を味わう美食体験」



ガス海老と甘海老のカルパッチョ

セロリラブのレムラード みかんのソース

鮮度が落ちやすく「幻の海老」とも呼ばれる深い旨みのガス海老と、石川自慢のトロツとした食感ととろけるような甘みが魅力の甘海老。この贅沢な食べ比べを、爽やかなみかんに石川のヨーグルトとマスタードを合わせた、クリーミーさとフルーティーさが絶妙に調和するレムラードソースとともにご堪能ください。



パイで包んで焼き上げたコンソメドゥーブル

牛タンのプレゼと山の恵みとともに

口の中でとろけるほど芳醇な牛タンのプレゼに、石川県産のなめこやきくらげ、栗、加賀れんこんなど山の恵みをふんだんに合わせたスープです。香ばしく焼き上げたパイでふっくらと包み込んだ、心温まる一皿に仕上げました。



のどぐろのクリスティアン 秋茄子のタプナード

いしると椎茸のジュ

ふっくらと焼き上げた金沢の銘魚・のどぐろに、秋茄子のタプナードを添え、石川の魚醤「いしる」と椎茸の旨みを効かせたジュで仕上げました。シンプルな調理だからこそ引き立つ、素材本来の美味しさと奥深い余韻を、じっくりとお楽しみください。



国産牛フィレ肉のポワレ 田舎味噌で漬けたフォアグラ添え

アニスが香る滋味深い赤ワインソース

田舎味噌に漬け込んだフォアグラを香ばしく焼き上げ、コクと渋みが調和した赤ワインソースにアニスの香りをまとわせた滋味深い一皿です。付け合わせとして、秋の味覚である五郎島金時と紫芋をひと口サイズに仕立てたプティ焼き芋、赤ワインでコンポートしたイチジクのキャラメリゼを添え、メインを引き立てます。



リンゴムースとリンゴのコンポート

紅玉のムースとキャラメルムースを繊細に重ね、シナモンとバニラの香りを効かせて仕上げたリンゴのコンポートを添えた、彩り豊かで目にも美しいアップルデザートです。爽やかな酸味と濃厚な甘さが幾層にも重なり合う、秋のコースの最後を華やかに締めくくります。

<金沢東急ホテル チーフシェフ 蒔田 コメント>

のどぐろやガス海老など石川の旬の食材を生かし、一品一品丁寧に仕上げました。海の幸と山の幸それぞれの魅力を存分にお楽しみいただける、金沢ならではの秋の美食体験をお届けします。「次はどんな料理だろう」というワクワク感、「また来たい」と思っただけのような、ホテルで過ごす特別なひとときをご提供できれば幸いです。

■ MENU SAISON“automne”（ムニユ セゾン オートヌ） 概要

【MENU】

- ・ガス海老と甘海老のカルパッチョ セロリラブのレムラード みかんのソース
- ・パイで包んで焼き上げたコンソメドゥーブル 牛タンのブレゼと山の恵みとともに
- ・のどぐろのクリスティアン 秋茄子のタプナード いしると椎茸のジュ
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 田舎味噌で漬けたフォアグラ添え アニスが香る滋味深い赤ワインソース
- ・リンゴムースとリンゴのコンポート
- ・小菓子
- ・コーヒーまたは紅茶

期間：2026年9月2日（水）～11月30日（月）

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 12,000円

予約方法：公式WEBサイトまたはお電話にて承ります。

TEL：076-231-3913

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/restaurant/maraisdor/plan/145821/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、あらかじ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：山崎（やまざき）Mail：ta.yamazaki@tokyuhotels.co.jp