



報道関係者各位

2026 年 10 月 29 日

金沢東急ホテル

金沢の冬を告げる「香箱蟹」をフレンチ仕立てに。
漁期わずか約 2 か月の味覚を、金沢東急ホテルのbuffet付きランチで提供
提供期間：2026 年 11 月 10 日（火）～2026 年 12 月 30 日（水）



濃厚なソースと蟹面が魅力のニューバーグライス

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/eat/maraisdor/menu/157487/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 11 月 10 日（火）～12 月 30 日（水）の期間限定で、レストラン「マレ・ドール」（2F）にて、ランチメニュー「香箱蟹（こうばこがに）のニューバーグライス」を提供いたします。

毎年ご好評をいただいている冬の名物メニューです。ズワイガニのメス「香箱蟹」の旨みを引き出した特製ニューバーグソースをご飯に合わせ、半熟卵を添えました。さらに、金沢の伝統的な食べ方「蟹面」も加え、地元の食文化とフレンチの技法が交わる、この時期だけの一皿です。サラダ・スープ・デザート buffet が付き、金沢観光の際のランチはもちろん、自分へのご褒美や年末の特別なご会食にもおすすめです。

■ 金沢の冬は、香箱蟹から始まる

香箱蟹はズワイガニのメスで、漁期は 11 月上旬からのわずか約 2 か月間。オスの加能ガニ（石川県のブランドガニ）の漁期と比べても漁期が短く、冬の金沢を代表する希少な味覚です。

甲羅の中のオレンジ色の未成熟卵（内子）や、お腹に抱えた小さな卵（外子）は、オスにはない部位として珍重され、「加能ガニより好き」という人も少なくありません。かつては近江町市場でも籠盛りで安く売られ、子どものおやつ代わりに親しまれた、金沢市民のソウルフードです。



にぎわう昔の近江町市場

写真提供：石川県観光連盟

■ 一皿に込めたこだわり

・頭も殻もまるごと煮込んだ、海の幸のソース

香箱蟹、甘えび、オマール海老を頭も殻もじっくり煮込み、甲殻類の旨みを凝縮した特製ソースに仕上げました。まったりと味わい深い内子、ぷちぷちとした食感の外子、繊細な甘みの蟹身など、香箱蟹ならではの魅力が詰まっています。

・仕上げのソーテルヌワインが生む、奥行きと香り

貴腐ワインとして知られるソーテルヌを最後に加え、香り高く深みのある味わいにしました。

・ソースをまとったご飯と、半熟卵で味わいに変化を

ご飯に特製ソースを合わせ、香箱蟹と半熟卵を盛り付けました。卵をくずして混ぜ合わせると、よりまろやかな口当たりになります。



伝統の食べ方「蟹面」

写真提供：石川県観光連盟

■ 伝統の「蟹面」と、「ニューバーグ」が会おう

「蟹面」は、香箱蟹の甲羅に身や内子、外子を盛り付ける、金沢で親しまれてきた伝統的な食べ方です。特製ソースと合わせてお召し上がりいただくほか、蟹面そのものの繊細な甘みもお楽しみいただけます。

ソースの名前「ニューバーグ」は、19世紀後半に誕生したとされるロブスター料理「ロブスター・ニューバーグ」に由来します。コクのあるソースが特徴のこの料理を、金沢の冬の味覚である香箱蟹で表現しました。

<金沢東急ホテル チーフシェフ 蒔田 コメント>

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、金沢の食文化への敬意から生まれました。金沢市民が愛する香箱蟹の魅力を最大限に引き出すため、フレンチの技法を融合させています。この一皿を通して、金沢の食文化と香箱蟹の魅力をお楽しみいただきたいと願っています。

■ 「香箱蟹のニューバーグライス」概要

期間：2026年11月10日（火）～12月30日（水）

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4,300円 ※サラダ・スープ・デザートbuffet付き

TEL：076-231-3913（レストラン直通）

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/eat/maraisdor/menu/157487/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（グループ利用可能） / 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 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

Mail：ta.yamazaki@tokyuhotels.co.jp（山崎）