KANAZAWA TOKYU HOTEL

報道関係者各位

2026 年 11 月 25 日
金沢東急ホテル

金沢の冬を艶やかに彩る“赤”のグラデーション。
いちごやフランボワーズ、紅ズワイガニなど多彩な赤で表現した
冬季限定アフタヌーンティーが 12 月 2 日より登場

提供期間：2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）



URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/eat/lounge/menu/158762/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、マレ・ドール「ラウンジ」にて、2026 年 12 月 2 日（水）から 2027 年 2 月 28 日（日）までの期間限定で、アフタヌーンティー「金澤」～冬味～を提供いたします。季節ごとに装いを変えるマレ・ドール「ラウンジ」の人気商品、アフタヌーンティー「金澤」。今季は艶やかな“赤”をテーマに、深紅からローズピンクへと移ろう美しいグラデーションを表現しました。いちごやフランボワーズ、紅ズワイガニなどが織りなす多彩な色彩と味わいが、ティースタンドを華やかに彩ります。優雅さと洗練を兼ね備えた大人のアフタヌーンティーで、心華やぐ冬のひとときをお届けします。

艶やかな“赤”で表現する冬のティータイム



多彩な“赤”の色彩が織りなす美しさをテーマに、深紅、ルビー、ローズ、ピンクなど、さまざまな表情を持つ“赤”をスイーツやセイボリーで表現。華やかさの中にも落ち着いた品格を感じられる世界観に仕上げました。いちごやフランボワーズ、トマト、紅ズワイガニなど、それぞれ異なる素材が生み出す色彩を重ね合わせることで、奥行きのあるグラデーションを演出しています。ゴールドのティースタンドがその美しさを引き立て、まるでルビーやガーネットを散りばめたジュエリーボックスのような佇まいは、思わず写真に収めたくなる美しい仕上がりです。ホリデーシーズンからバレンタインシーズンへと続く冬のひとときに、艶やかで優雅な“赤”の世界をご堪能ください。

■いちごやベリーの甘酸っぱさが広がる、冬のご褒美スイーツ

スイーツには、いちごやフランボワーズなど、赤い果実の魅力をさまざまな形で取り入れました。**「ベリーティラミス」**は、いちごの甘酸っぱさとコーヒーのほろ苦さが調和する一品です。**「ベリーロールとチョコレートクリーム」**や、フランボワーズパウダーをまとった**「ブールドネージュ」**、赤いチョコレートでコーティングした**「カヌレ」**のほか、ドライいちごの甘酸っぱさがアクセントの**「ドライいちごとホワイトチョコスコーン」**など、色彩と味わいに変化を持たせました。なかでも、**「いちごとトマトのようかん」**は、トマトの旨みと爽やかな酸味にビターチョコレートのコクを重ねた、和と洋の要素が融合する一品。意外性のある組み合わせが新たな味わいを生み出します。このほか、**「いちごショート」**や**「マカロン」**など、多彩な味わいと艶やかな色彩で、大人のティータイムに華を添えます。





（写真左から：上段・中段・下段）

■素材の個性を重ね、彩り豊かに仕立てたセイボリー



セイボリーには、フランボワーズの酸味とフロマージュのコクを合わせた**「フランボワーズとフロマージュの米粉のクラフティサレ」**をご用意。米粉の優しい甘みと能登塩のまろやかな塩味が、フランボワーズの風味を引き立てます。また、**「赤パプリカとサーモンのブルスケッタ」**や、旬の蕪を使用した、なめらかな口当たりの**「蕪のブランマンジェ いちごと生ハム添え」**が彩りを添えます。さらに、紅ズワイガニのほぐし身と石川の伝統野菜である加賀れんこんのピクルスをビーツのマリネで包んだ**「紅ズワイガニのエフィロシェ 真紅のヴェールを纏って」**など、素材の組み合わせと多彩な“赤”の表現をお楽しみいただけます。

■赤い果実の華やかさを一杯に閉じ込めたウェルカムドリンク



ウェルカムドリンクには、ノンアルコールの赤ワインをベースに、ラズベリージュースとりんごジュースを合わせた**「ノンアルコールサングリア」**をご用意。フルーティーな果実の風味にスパイシーなニュアンスを添え、深みのあるルビーカラーとともに、冬のアフタヌーンティーの始まりを演出します。このほか、紅茶鑑定士がセレクトした紅茶やおすすめのシーズンティーなど、スイーツやセイボリーとともにお楽しみいただけるドリンクを取り揃えます。

＜ペストリーシェフ 櫻井 コメント＞

冬のアフタヌーンティーというと、いちごを主役にした企画が定番ですが、今季はいちごだけでなく“赤そのものが持つ美しさ”に着目しました。深紅からローズピンクへと移ろう色彩の変化を、一品ごとに異なる素材や味わいで表現し、大人の女性が心ときめく優雅な世界観を演出しております。友人との語らい、ご家族との団らん、自分へのご褒美時間など、多彩な“赤”が織りなす冬ならではのティータイムをお楽しみください。

【MENU】

〇スイーツ

ベリーティラミス/ベリーロールとチョコレートクリーム/ブールドネージュ/カヌレ/いちごショート/マカロン/いちごとトマトのようかん/ドライいちごとホワイトチョコスコーン

〇セイボリー

フランボワーズとフロマージュの米粉のクラフティサレ/赤パプリカとサーモンのブルスケッタ/蕪のブランマンジェ いちごと生ハム添え/紅ズワイガニのエフィロシェ 真紅のヴェールを纏って

〇ドリンク

ウェルカムドリンク：ノンアルコールサングリア

紅茶鑑定士セレクトの紅茶やおすすめのシーズンティーからお選びいただけます。

＊一部メニューのデコレーションを 12 月はクリスマス、2 月はバレンタイン仕様に変更し、この時期ならではの装いでご提供いたします。

アフタヌーンティー「金澤」～冬味～　概要

期間：2026 年 12 月 2 日（水）～2027 年 2 月 28 日（日）

時間：14:30～16:30（L.O.16:00）

定休日：火曜日

※2026 年 12 月 15 日（火）・22 日（火）・29 日（火）は開催いたします。

除外日：詳しくは金沢東急ホテル公式サイトをご確認ください。

場所：マレ・ドール「ラウンジ」(2F)

料金：お 1 人様 5,500 円

ご利用日の **2 日前 17 時**までにご予約ください。

TEL：076-231-3913

URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/eat/lounge/menu/158762/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または内容を変更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。

■公式店舗アプリからの予約で 700 円 OFF

金沢東急ホテル公式店舗アプリ内の「優待券」からご予約いただくと、通常料金から 700 円引きでご利用いただけます。

通常料金 5,500 円／アプリ予約料金 4,800 円（700 円 OFF）

※ほかの割引や優待との併用はできません。※ご予約時に優待券の利用条件をご確認ください。

マレ・ドール「ラウンジ」　概要



ゆったりとした時間が流れる落ち着いた空間。ホテルならではの洗練された味わいとともに、優雅なティータイムをお楽しみいただけます。ご家族やご友人との語らい、お一人でのご褒美時間やお待ち合わせ、夜のくつろぎの一杯まで、さまざまなシーンでご利用ください。

フロア：2 階
席 数：40 席/ 全席禁煙
営業時間：10:00～22:00（L.O.21:30）
※火曜日のみ 10:00～15:00（L.O.14:30）
TEL：076-231-3913（レストラン直通）
URL：https://www.tokyuhotels.co.jp/kanazawa-h/eat/lounge/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い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 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）、菊地（きくち）
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