

新旧グランシェフを中心に織り成す技と伝統をぜひご堪能ください



# 食の饗宴

2021

～いわての旬味、受け継がれる技と伝統～



執行役員  
エグゼクティブアドバイザー  
(前総料理長)  
高橋 均

新総料理長  
狩野 美紀雄

日時	2021年11月25日(木)・26日(金) 18:30 開宴(18:00受付) / 要予約 ※満席となり次第、締め切りとさせていただきます。
場所	ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 4階 メトロポリタンホール
料理	日本料理・西洋料理・中国料理 折衷コース
料金	お一人様 15,000円(お料理・フリードリンク/消費税・サービス料含む)

同時開催  
ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING  
25周年記念カクテルコンペティション開催

社内で開催されたカクテルコンペティションにて  
ノミネートされたカクテル3作品を当日会場にてお楽しみいただけます。  
お客様の投票により「ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング  
25周年記念カクテル」が決定いたします!



※写真はイメージです。

安心・安全の取り組みと  
お客さまへのお願い



手指のアルコール消毒を  
お願いします。



ご飲食時以外はマスクの  
着用をお願いします。



ソーシャルディスタンスの  
確保をお願いします。



お席に飛沫防止パネルを  
設置します。



受付での検温に  
ご協力をお願いします。



【ご予約・お問合せ】  
ホテルメトロポリタン盛岡マーケティング部  
TEL: 019-629-2601 (10:00 ~ 18:00)



オンライン予約は  
こちらからどうぞ

日本料理・西洋料理・中国料理それぞれのシェフが、  
これまで出会ってきたいわての食財や、ホテル開業時の人気メニューを含むコース料理をご用意いたします。  
ホテルメトロポリタン盛岡本館 40 周年・ニューウイング 25 周年を記念した特別メニューをご堪能ください。

## MENU

### \*\*\* 前 菜 \*\*\*

三陸産ムール貝と黒米のティアン [洋]  
三陸産烏賊の塩辛 [和]  
岩手県産豆腐と海月の赤紫蘇和え物 [中]  
フォアグラフランと盛岡産林檎のコンポート トリュフの香り [洋]  
岩手県産大豆の自家製寄せ豆腐 萩かけ [和]  
岩手県産牛スネ肉とハチノスの麻辣ソース煮 [中]

\*\*\*\*\*

三陸産神経べ鮎並 三陸産帆立貝 鮑 ★

玉山産鯉の姿揚げ 甘酢あんかけ ★

岩手県産牛とフカヒレの蒸しスープ 薬膳仕立て

三陸産カレイのヴァプール 蟹と若芽入りムース サフラン香るトマトソース

岩手県産牛フィレ肉と八幡平マッシュルームのパイ包み焼き ★

握り寿司

前沢牛の雲丹のせ キャビア 三陸産鱈昆布べ

山地酪農牛乳のアイスクリーム 季節のフルーツ 神田葡萄園白ワインのジュレ ★

コーヒー

陸前高田市リアスターファームの苺のマカロン  
盛岡市サンファームの“紅の夢”林檎のケーキ

※メニュー内容は、仕入れ状況により変更となる場合がございます

## ピックアップメニューのご紹介 (★印メニュー)

### 日本料理

#### ★三陸産神経べ鮎並 三陸産帆立貝 鮑

水揚げされた質の良い活魚に難易度の高い  
べ方を施します。魚から釣られたショック、  
ストレスを取り除き、神経べ。べたあとも徹  
底した管理のもと輸送を行い、届いた後は料理人が身質を見極めながら  
熟成を進めます。  
海からお客まで漁師、卸、料理人それぞれ技術が結集した造里です。



### 西洋料理

#### ★岩手県産牛フィレ肉と八幡平マッシュルームのパイ包み焼き

きめ細かい肉質のフィレ肉とじっくりと炒め、  
旨みを引き出した八幡平マッシュルームをパイ  
で包み焼き上げた一皿です。  
パイのサクとした食感、牛フィレ肉の旨味、八幡平マッシュルームの  
滋味、マデラ酒ソースの芳醇な香りが重なるメインディッシュをご堪能  
ください。



### 中国料理

#### ★玉山産鯉の姿揚げ 甘酢あんかけ

鯉は中国料理において、結婚・出産などの  
おめでたい時や、物事が成就した時など祝  
いの席に多く用いられる食材です。当ホテ  
ルでも 40 年前のオープン当時は、お客様によく提供されておりましたが、  
時代とともに提供される機会は少なくなりました。  
今回、本館 40 周年・ニューウイング 25 周年を祝し、当時のメニューを  
希少な玉山産の鯉で再現。ダイナミックに丸揚げした鯉とたっぷりの  
甘酢あんかけをお楽しみください。



### デザート

#### ★山地酪農牛乳のアイスクリーム

季節のフルーツ 神田葡萄園白ワインのジュレ  
山地酪農牛乳は、田野畑の大自然の中で放牧された、  
乳牛から採れる、自然の甘みとコクがたっぷりの牛乳です。  
その牛乳をシンプルなアイスクリームにし素材の良さを引き出します。  
合わせるのはフルーツと陸前高田 神田葡萄園産白ワインのジュレ。  
アイスクリームの甘みとコク、フルーツのジューシーな味わいと  
食感が双方を引き立てるデザートをお楽しみください。



※写真はイメージです

### 【ご予約・お問合せ】

ホテルメトロポリタン盛岡マーケティング部  
TEL: 019-629-2601 (10:00 ~ 18:00)



オンライン予約は  
こちらからどうぞ

