

フランス料理 モン・フレーブ × チャイニーズダイニング JUEN

1日限りのコラボレーションディナー フレンチ et シノワ 開催

～フランス料理と中国料理が融合した珠玉の一皿～

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、NEW WING フランス料理「モン・フレーブ」にて、フランス料理と中国料理それぞれのレストランの味を楽しめるコラボレーションディナー「フレンチ et シノワ」を開催いたします。

フランス料理・中国料理それぞれの逸品のほか、フレンチの繊細な盛り付けに中華ならではの香辛料を効かせた見た目と味わいのギャップが楽しめる一皿など、新たな味わいを生み出したいという二人のシェフの想いが創り出すジャンルを超えた1日限りのコース料理をお愉しみください。



【イベント名】フレンチ et シノワ ～フランス料理と中国料理の融合～

【開催日】2023年11月10日（金）18:00 開宴

【会場】NEW WING 2階 フランス料理 モン・フレーブ

【料金】お一人様 13,000円（お料理のみ）

【予約方法】ホテル公式HPからのオンライン予約またはモン・フレーブにて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6262（受付時間 11:00～19:30）

■モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀

フランスでの研修の経験もあり、2023年フランス レストランウィーク 東北ブロックフォーカスシェフに選出。

日頃から食材の生産者との繋がりを大切に、素材の良さを引き出した料理の提供を心掛けている。

■JUEN 料理長 佐々木 克朗

2014年中国政府認定国家資格『栄養薬膳師』を岩手県で初めて取得。

料理への探求心を忘れず「お客様の喜びが料理人の喜び」の言葉を胸に、真摯に食と向き合っている。



（左）菊池シェフ （右）佐々木シェフ

【MENU】

・秋の食養薬膳蒸しスープ カルタファタ包み

栄養薬膳師の資格をもつ JUEN 料理長の神髄“薬膳蒸しスープ”。魅せる美味しさと香りが広がるカルタファタ包みで。

・鮑 帆立 海老と野菜のメリメロ仕立て ピータンのムース 上湯と貝のジュレと共に

ピータンのムースに、中国料理で1番出汁と言われる上湯でつくるジュレと魚介を合わせ、シノワの味わいで。

・四川ダックとフォアグラの中華クレープ巻き 甜面醤と柑橘の香り

四川ダックに合わせるフォアグラは、紹興酒で風味付けすることで中国料理によく合う味わいに。

・セップ茸香る平目とズワイガニムースのパイ包み焼き アメリケーヌとヴェルモットのソース

お客様の目の前で仕上げるパイ包み焼きは、フレンチの伝統を感じるクラシカルな2種のソースを合わせて。

・オーストラリア産仔羊骨付き背肉のロースト

泡辣椒とセミドライトマトのデュクセル 老酒入りソースジュ ダニョー

肩ロース肉の米粉蒸し 四川山椒の香り

フランス料理、中国料理それぞれの技法を表現したメインディッシュ。フレンチならではのローストは肉本来の旨みを、中国料理定番の米粉蒸しは香辛料の香りと仔羊の旨みが絡みあい濃厚な味わいが楽しめる一皿。

・杏仁豆腐 スパイイスとジャスミン香る洋梨のコンポート あんずのシャーベット

【 NEW WING2 階 フランス料理 モン・フレーブ 】

クラシカルモダンな空間が醸し出す落ち着いた雰囲気店内。

モン・フレーブは自然に恵まれたここ「いわて」を中心に、シェフが厳選した食材を存分に活かしたコース料理を展開しております。



フランス料理 モン・フレーブ



【 本館4階 チャイニーズダイニング JUEN 】

赤と黒を基調としたスタイリッシュな空間。

グループでのご会食に適したコース料理はもちろん、少人数でもお楽しみいただけるメニューを多数ご用意しております。

Chinese Dining 中国料理
JUEN



※写真はイメージです。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※メニュー内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございます。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇まで
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp