



ホテルメトロポリタン盛岡

クリスマスケーキ 2023・おせち料理 2024 予約受付開始

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、10 月 1 日（日）よりクリスマスケーキ・おせち料理のご予約受付を開始します。今年もパティシエが細部までこだわったバリエーション豊かなクリスマスケーキと和・洋・中それぞれホテルクオリティの技が光るおせち料理を取り揃えました。大切な方との特別な時間に、家族や友人との賑やかなお集りに、笑顔あふれる時間を華やかに彩ります。



【クリスマスケーキ 2023】

新作からスタンダードまでパティシエが心を込めて仕上げる、上質な味わい深いケーキをご堪能ください。

■レ コンデンス フレーズ ￥5,200（直径約 12cm／4 号）

はちみつを加えたふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺のピューレを染み込ませたぶりの苺をサンド。生クリームにコンデンスミルクとバニラを加えた濃厚なコンデンスミルククリームの甘さと苺の酸味がよくあう一品。



■ ブッシュ ド マロンカフェ ￥4,800 (約 17cm)

イタリア産マロンとラムレーズンを加えたマスカルポーネムースの中には、甘さ控えめのコーヒーのロールケーキを。芳醇な香りのラム酒を加えたモンブランクリームの味わいとコーヒーの風味が引き立つ大人のブッシュドノエル。



■ フリーズ ド ノエル ￥5,500 (直径約 15cm / 5号) ￥6,000 (直径約 18cm / 6号)

北海道の生乳で作られたコクのある生クリームに、パティシエオリジナルレシピのきめ細かい、ふわふわとした食感のスポンジがよく合う素材の味を堪能できる一品。子どもから大人までお楽しみいただける定番のショートケーキ。



■ ムースフロマージュ ブラン ￥4,500 (直径約 13.5cm)

軽い口当たりでなめらかなフロマージュブランのムースの中に、甘酸っぱい苺のジュレと苺のムース、ピスタチオ生地、フィアンティーヌと5層それぞれの食感や味わいの調和がとれた、見た目も可愛い一品。



■ グラン カカオ ￥7,000 (直径約 12cm / 4号)

カカオ豆に携わる人々と共に新たな時代を築くため開発されたカメルーン産カカオ 66%チョコレートを使用したクレームショコラの中に、希少原料カカオパルプのフルーティーな酸味が味わえるバニラブリュレを閉じ込め食感のアクセントにショコラ生地焙煎して砕いたカカオ豆とフィアンティーヌショコラを。カカオ本来の華やかな香りや柔らかな苦み、酸味のバランスが良い濃厚な味わい。



【ご予約期間】 2023年10月1日(日)～12月10日(日)まで

【お引渡し日時】 2023年12月21日(木)～12月25日(月) 11:00～20:00

【お引渡し場所】 ニューウイング2F ジョバンニ

【ご予約先】 TEL 019-625-6261 (ジョバンニ直通)

お電話または各レストラン店頭、HPのオンライン予約からお申し込みいただけます。

特集ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/christmascake.html>

※数に限りがございますので、定数に達し次第受付を終了させていただく場合がございます。

■ 焼き菓子セレクション

【販売期間】 12月1日(金)～12月25日(月) ニューウイング1F ティーラウンジ「クローバー」

■ フランクフルター クラッツ ￥2,800

ホイップして軽めに仕上げたバタークリームを、ふんわりとした生地に挟んだドイツの伝統菓子。クリームのなめらかさと、アーモンドの食感の組み合わせが生み出すコントラストをお楽しみください。



■ シュトーレン ￥3,600

しっとりとした生地に、たっぷりのドライフルーツとナッツを練りこみ焼き上げたシュトーレン。日ごとに深まる味わいを、クリスマスまでゆっくり堪能いただけるよう仕上げました。



【おせち料理 2024】

和・洋・中それぞれの厳選された食材に職人技を込め、精魂込めて仕上げた上品な味わいをお愉しみください。

■ 対い鶴 特製おせち ￥60,000 (3～4 名様におすすめ／箱サイズ 約 24.5×24.5×15.7 cm)

伊勢海老艶煮や鮑旨煮、岩手県産黒毛和牛や松茸などの厳選食材にひと手間加えたおせち料理のほか、数の子、黒豆、田作りなど縁起物とされる伝統的な正月料理も華やかに盛り込みました。

その中でも料理長のこだわりは“毛蟹入り海老真丈”。海老のぷりっとした食感を残し、粘りが出るよう見極めて練る真丈は職人技が光る一品です。真丈に毛蟹を加えることで、深い味わいに仕上げました。

【壺の重】

伊勢海老艶煮/油棒西京焼き/栗金団/甘鯛幽庵焼き/三陸翡翠あわび旨煮/
田作り/いくら醤油漬け/黒豆蜜煮・千代呂喜/菊花蕪/紅白膾/豆乳伊達巻き/
たらば蟹利休焼き/胡桃雪化粧/毛蟹入り海老真丈蓮根挟み揚げ

【式の重】

岩手県産黒毛和牛サーロイン西京焼き/岩手県産松茸有馬煮/金目鯛山椒焼き/鶴芋/
岩手県産姫竹旨煮/梅人參/菜花昆布め/岩手県産鶏松風焼き/叩き牛蒡/数の子松前かけ/
松笠慈姑/鯨昆布巻き/甘露梅/紅白梅蒲鉾/岩手県産合鴨幽庵焼き/海鼠酢/花海月酢



■ 雅 (みやび) ￥38,000 (4～5 名様におすすめ／箱サイズ 約 21.4×31.2×12.9 cm)

【こだわりの逸品】伊勢海老雲丹焼き

伊勢海老を贅沢に一尾使用した伊勢海老雲丹焼き。コクがありまろやかな雲丹を丁寧に裏ごしし、卵黄と数種類の調味料を加えて摺り伸ばした雲丹蛸を合わせて焼き上げました。海老の弾力と濃厚な味わいをお楽しみください。

【壺の重】

伊勢海老雲丹焼き/岩手県産鶏市松焼き/姫神サーモン西京焼き/錦彩り膾鱒いくら/のせ/
蛸梅酢漬け/三陸産穴子八幡煮/紅鮭昆布巻き/翡翠梅/豆乳伊達巻き/
柿三色博多/紅白蒲鉾/三陸めかぶの磯漬け/南部黒平豆蜜煮・千代呂喜/
二色栗きんとん/数の子醤油漬け唐千寿かけ/田作り/胡桃雪化粧

【式の重】

フォアグラムース ポルト酒風味/スモークサーモンの花びら仕立て/生ハム カマンベール スモークチーズ/
永遠の海老のポッシェ/いわい鶏のパロティーヌ/岩手県産牛ロース肉のロースト/岩手県産豚肉のチャーシュー/
帆立の燻製/柚子風味の中華クラゲ/本ズワイ蟹爪/海老の塩味炒め/砂肝の塩焼き/鮑のオイスターソース煮



■ 慶 (よろこび) ￥22,000 (2～3 名様におすすめ／箱サイズ 約 21.4×31.2×7.9 cm)

【こだわりの逸品】岩手県産牛もも肉のローストビーフ

約 4 時間かけて低温でじっくり調理するローストビーフ。合わせるホテル伝統の特製和風ソースは、香味野菜や数種類の調味料のほか、まるごとローストしたにんにくや、ワインビネガーを加えることで深い味わいや芳醇な香りが赤身肉の旨みを引き立てます。

たらば蟹利休焼き/翡翠梅/豆乳伊達巻き/梅蒲鉾/三陸翡翠あわびの酒蒸し/数の子醤油漬け/
三陸めかぶの磯漬け/錦彩り膾鱒いくら/のせ/二色栗きんとん/黒豆蜜煮・千代呂喜/
フォアグラムース ポルト酒風味/紅茶鴨スモークと野菜のマリネ/魚介のマリネ/
もりおかあじわい林檎ポーク 2 種のクルート焼き/岩手県産牛もも肉のローストビーフ/
オマール海老のカダイフ焼き



■煌（きらめき） ￥18,000（2～3名様におすすめ／箱サイズ 約21.4×31.2×7.9cm）

【こだわりの逸品】岩手県産豚肉のチャーシュー

岩手県産の豚肩ロース肉は、余分な油を取り除いて成形し、じっくり練りこんだ自家製甜麺醬や肉を柔らかくし旨味を引き出すため中国で親しまれている南乳（なんにゅう）などを使用した特製ダレに3日間漬け、芯まで味をしみ込ませ焼き上げます。

岩手県産豚肉のチャーシュー/白菜と胡瓜の甘酢漬け/

松笠イカの葱ソース和え/筍のピリ辛うま煮/柚子風味の中華クラゲ/本ズワイ蟹爪/

海老の塩味炒め/砂肝の塩焼き/あい鴨ロース/

ドライマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ/スモークサーモンの花びら仕立て/魚介のテリーヌ/

ポークプロヴァンサル風パテ 野菜のマリネ/帆立と鮑のモンテカルロバター焼き/

もりおかあじわい林檎ポークのロースト/岩手県産牛もも肉のローストビーフ



■新年を彩るスイーツ

・スイーツおせち ￥11,000

二段重ねの重箱には、パティシエが一品一品仕上げた洋菓子のほか、かまぼこに見立てた紅白のマカロンなど新年の団らんを華やかに演出するスイーツも並びます。おせち料理の後のデザートとしてお楽しみください。

【壺の重】抹茶トリュフ、ブルノワゼット・レザン、ガレット・デ・ロワ、フルーツケーキ、フィナンシェ

【式の重】和栗モンブラン、モカロールケーキ、苺のショートケーキ、黒平豆のティラミス、ガトーショコラ・パナース、ルビーチョコレートムース、紅白マカロン、ムース・フロマージュブラン



【ご予約期間】2023年10月1日（日）～12月10日（日）まで

【お引渡し日時】2023年12月31日（日）10：00～17：00

【お引渡し場所】ニューウイング 3F 特設会場

【ご予約先】TEL 019-625-6261（ジョバンニ直通）

お電話または各レストラン店頭、HPのオンライン予約からお申し込みいただけます。

特集ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/osechi.html>

※数に限りがございますので、定数に達し次第受付を終了させていただく場合がございます。

ホテル公式 HP：<https://morioka.metropolitan.jp/>

※仕入の状況により内容が変更となる場合がございます。

※掲載写真はすべてイメージです。

※表示の料金には消費税が含まれております。

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
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp