



ホテルの上質空間で過ごす、優雅な夜のティータイム  
**フランス料理 モン・フレーブ 「トワイライトハイティー」提供開始**  
～岩手の秋夜を楽しむハイティー～

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、昼間のアフタヌーンティーに代わる夜のティータイムとしておすすめの特設トワイライトハイティーの提供を開始します。

夕方から夜にかけてのディナーを兼ねたお茶会で古くからヨーロッパで親しまれているハイティー。食事感覚で楽しむのはもちろん、アルコールとともに仕事帰りの女子会やデートにもおすすめです。彩り豊かなオードブルや季節を感じるスイーツの数々のほか、メインディッシュはきめが細かく柔らかな肉質のもりおかあじわい林檎ポークをローストで堪能。落ち着いた雰囲気の中で岩手・盛岡の味わいを楽しみながら、秋の夜長をゆったりとお過ごしいただけます。



【コース名】トワイライトハイティー ～岩手の秋夜を楽しむハイティー～

【期 間】2023年10月2日（月）～11月30日（木）／月曜日～木曜日／3日前までの予約制

【時 間】17:00～20:30[L.O.19:30]

【場 所】NEW WING 2階 フランス料理 モン・フレーブ

【料 金】お一人様 6,000円（消費税・サービス料込）

【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）

## 【メニュー】

### <セイボリー>

- オードブル 3 種・サラダ

### <スイーツ>

- ソーヴィニヨン・ブランのジュレと岩手県産シャインマスカット
- シヤンドン ロゼ ブリュットのソルベと岩手県産イチゴのクーリー
- テリーヌマロン
- ショコラ・テベール
- エクレールキャラメル
- 季節のフルーツのタルトレット
- 盛岡りんごの小さなタルトタン
- 3 種のガトーセック（チーズサブレ、ナッツのクロッカ、ブル・ド・ネージュ）

### <メインディッシュ>

- もりおかあじわい林檎ポークのロティ マデラソース セブ茸の香り
- グラタン

### <ドリンク>

- スパークリングワイン 1 杯
  - コーヒー、紅茶、潮風のハーブティー(宮古市)、椿茶(大船渡市)からお選びいただけます。
- ※おひとり様プラス 1,500 円でフリードリンク付きに変更可能です。



## 【ハイティーとは】

1800 年代後半ごろから北イングランドやスコットランドで始まったとされるハイティー。

当時、紅茶は高級品であり、一般の人たちが紅茶を飲めるようになったのもこの時期とされています。

アフタヌーンティーのお菓子やサンドウィッチなどの軽食に対して、ハイティーは夕食なのでお肉などのメイン料理があるのが特徴で、ハイティーの語源は諸説あり、カロリーの高い食事であることやローテーブルが使われるアフタヌーンティーに対し、背の高いダイニングテーブルで提供されることが多いためなどといわれています。

※写真はイメージです。

※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。

## 【 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



## 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