



～岩手の食の魅力を堪能できる特別メニュー～

いわての恵み膳

ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング（所在地／盛岡市盛岡駅前北通）の日本料理「対い鶴」では、岩手の食材をふんだんに使用した7月限定の特別メニューをご提供します。

メインは前沢牛オガタの「小形牧場牛」のローストビーフに、今が旬の三陸産ウニをのせた贅沢なお重。肉の旨みを引き出すよう丁寧に火入れをして、しっとりと仕上げたローストビーフにオリジナルソースはもちろん、濃厚な雲丹ともご一緒にお楽しみいただけます。また、緑の色鮮やかな「普代村こんぶ饅頭」のほか、三陸産白身魚のサラダ仕立てや、県産の焼き茄子のお浸しなどさっぱりとしたお料理も並びます。そのほか、見た目も涼やかなゼリーやコーヒーまでついたお得なランチです。日頃の感謝を込めてご家族と、また、頑張った自分へのプレゼントとしてなど、ちょっと贅沢なご褒美ランチはいかがでしょう。



【いわての恵み膳】

期 間：2020年7月1日（水）～7月31日（金）

場 所：ホテルメトロポリタン 盛岡ニューウイング 1階 日本料理「対い鶴」

提供時間：11:30～14:00LO

料 金：3,000円（消費税・サービス料込み）

■メニュー内容■

食 事 前沢牛オガタ・小形牧場牛のローストビーフ重 三陸産ウニのせ
小 鉢 県産卵の温玉 県産焼き茄子浸し 三陸産白身魚のサラダ仕立て
普代村こんぶ饅頭 香の物
デザート 涼夏ゼリー 季節の果物 コーヒー又は紅茶



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・漆原
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp