

本館 40周年・NEW WING25周年

周年記念プロモーション第3フェーズスタート

期間：2021年10月1日（金）～2021年12月31日（金）

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、おかげさまで本館40周年、NEW WING25周年を迎えました。

ご愛顧くださったお客様に感謝と新しいホテルのライフスタイルの提案を含め、周年プロモーションを2021年4月から2022年3月までの期間中、4つのフェーズに分けてプロモーションを展開しております。第3フェーズ、10月開催のイベント情報のほか、レストランフェアやウエディング、宿泊のプランをご案内いたします。



<バンケット企画>

■「食の饗宴 2021-いわての旬味、受け継がれる技と伝統-」

ホテルの和・洋・中それぞれのシェフが、出会ってきた「いわての食材」を使用し、コース料理を仕立てます。特に今回は岩手県が推進しております「いわてモー！モー！プロジェクト2021」に賛同し、それぞれのシェフが岩手県産牛の魅力を引き出したメニューをご用意いたします。岩手県産牛のメニューやホテル開業当時の人気メニューを含むコース料理にソムリエがセレクトしたワイン、日本酒をお楽しみいただく、いわての食材とシェフが織り成す技、伝統をご堪能いただけます。

<イベント概要>

- 【開催日】2021年11月25日（木）・26日（金）
- 【会場】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）

【スペシャル企画】

■NEW WING25周年記念カクテルコンペティション

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」が決定します。



<シェフ渾身のメニュー>

・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]

・三陸産神経メ鮎並 三陸産帆立貝 鮑 [和]

・玉山産鯉の姿揚げ 甘酢あんかけ [中]

・**岩手県産牛**とフカヒレの蒸しスープ 薬膳仕立て [中]

・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 [洋]

・**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 [洋]

・握り寿司 [和]

前沢牛の雲丹のせ キャビア 三陸産鱧昆布

・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になる場合がございます。

【ピックアップメニュー】

<日本料理> ■**三陸産神経メ鮎並 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メ方を施します。魚から釣られたショック、ストレスを取り除き、神経メ。メたあと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。海からお客さままで漁師、卸、料理人それぞれ技術が結集した造里です。



<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、出産祝いなどのおめでたい時や、物事が成就した時など、お祝いの席に用いられることが多い食材です。ホテルメトロポリタン盛岡でも40年前のオープン当時はお客さまによく提供されていましたが、世の変化の中、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周年を祝い、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にたっぷりの甘酢あんかけでお楽しみいただけます。



<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。パイのサクッとしたテクスチャー、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いただけます。



<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、自然の野草を食べて育った乳牛から採れる、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にアイスクリームに仕立て素材の良さを引き出します。合わせるの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いただけます。



<新たな歴史が生まれる NEW WING25 周年記念カクテルコンペティション概要>

期間中、2つのレストランでノミネートされた3つのカクテルを販売し、投票数を集計。

それに11月25日(木)・26日(金)開催の「食の饗宴」での最終投票が加算され、最も支持されたカクテルがNEW WING25周年の記念カクテルになります。

【期間】2021年8月1日(日)～11月24日(水)

【対象】社内選考で選ばれた3つのカクテル

【価格】1杯 1,000円

決定した記念カクテルは12月1日(水)から販売

【店舗】NEW WING：ダイニング&バー「ジョバンニ」/日本料理「対い鶴」

本館：チャイニーズダイニング「JUEN」

【特典】ノミネートカクテルをご注文されたお客様へ、専用スタンプカードを差し上げております。

3種類全てご注文いただき、スタンプが3つたまると、お気に入りの1杯にご投票いただけます。

【ノミネートされた3つのカクテル】



■Vingt-Cinq ヴァン サンク

NEW WING25年の歩みと、これからの未来を一杯のカクテルに。

NEW WINGの開業日5月8日の誕生花「ベルフラワー」を

イメージし、花言葉「感謝」の想いを作品に込めました



考案：鎌田 諒



■Les Ailes Bleues レゼルブルー

フランス語で「青い翼」を意味するカクテル。

<やすらぎと華やぎの出会いの場所>を金木犀とライチの香りで表現し、

親しみがありながら美しく煌めく作品。



考案：井上 雅人



■Sun 幸 サンサ

盛岡の夏を彩るさんさ踊りでの、踊り手の輪が大きく広がり繋がっていく

輪踊りの様に、幸せの輪を共に繋げられるようお願いを込めて。

皆様に「幸呼来」が届きますように。



考案：向井田 莉湖

<ウエディング企画>

■WINTER PHOTO PLAN -ウインターフォトウエディングプラン-

クリスマスムード色に装飾されたホテル館内で「イマの幸せをカタチに残せる」スペシャルフォトプラン。

【プラン名】ウインターフォトウエディングプラン

【期間】2021年12月1日(水)～12月25日(土)

【料金】ドレスプラン 110,000円～(ドレス・タキシード各1点)

お着物プラン 176,000円～(白無垢・紋服各1点)

【内容】衣装・お着付け・ヘアメイク・小物レンタル一式・スナップ撮影データ

【特典】新郎新婦様ご宿泊プレゼント(当日または前日/1泊朝食付き)

館内ティーラウンジで使えるケーキチケット2名様分

【その他】※土日祝日は料金が11,000円追加となります。

※かつら(オーダーメイド)使用の場合、33,000円追加となります。



<レストラン企画>

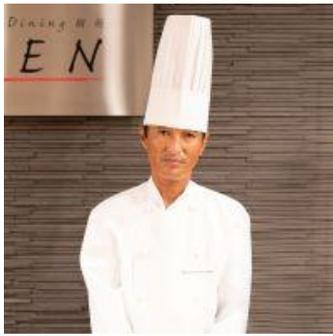
■チャイニーズダイニング「JUEN」 四川フェア

栄養薬膳師の資格を持ち、中国料理美食展での金賞受賞歴もある橋本料理長。

定番メニューからフェア限定メニューまで料理長こだわりの本格四川料理の数々をお楽しみいただけます。

【期 間】2021年11月1日（月）～11月30日（火） デイナータイム 17:00～19:30LO

【店 舗】本館 チャイニーズダイニング「JUEN」



JUEN 料理長 橋本 崇（はしもと たかし）

2009年 盛岡市技能功労者表彰受賞

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。

2018年 岩手県卓越技能者受賞ならびに全技連マイスター（中国料理）の認定を受ける。

2020年 岩手県優良調理師表彰受賞

四川料理などを得意とするとともに、食材の組み合わせで素材本来の薬効を最大限に引き出す薬膳料理の提供に取り組んでいる。

【メニュー】

・酸辣海參（ナマコの辛酸味煮込み） 3,500 円

濃厚なスープを使用して海參をじっくり煮込み、塩、胡椒で味付けた後、強火にして煮汁を煮詰め、最後に酢を加えて仕上げるひと手間かけた煮込み。柔らかな海參に濃縮した旨味と爽やかな酸味と辛味が加わり、濃厚でありながらしつこさを感じさせない四川料理。

・麻辣鶏丁（蒸し鶏の四川麻辣サラダ） 1,800 円

花椒の痺れるような辛さと、唐辛子のヒリヒリするような辛さを併せ持つ四川伝統の味。

・宮保大蝦（オマール海老の四川唐辛子炒め） 3,600 円

1800年代の官僚、四川省総督の丁 宝楨（てい ほうてい）が好んだことにちなむとされている宮保という四川唐辛子と炒める調理法。

・水煮牛肉（いわて牛ロースの激辛煮込み） 2,800 円

四川省発祥の比較的新しい料理で、辛いスープで肉に火を通す煮込み。

・雲白肉（豚薄切り肉の辛子ニンニクソースかけ） 1,900 円

・口水鶏（よだれ鶏） 1,800 円

・棒棒鶏（バンバンジー） 1,800 円

・干焼大蝦（オマール海老のチリソース煮） 3,600 円

・干焼蝦仁（海老のチリソース煮） 2,200 円

・樟茶鴨包（四川ダックの蒸しパン包み（2個）） 1,400 円

・魚香肉片（杜仲茶ポークのスパイシー四川炒め） 1,900 円

・回鍋肉片（杜仲茶ポークのホイコーロー） 1,900 円

・宮保鶏丁（若鶏とカシューナッツの四川唐辛子炒め） 1,600 円

・大千鶏塊（若鶏の唐揚げ 四川風香り炒め） 1,600 円

・宮保鶏塊（若鶏の唐揚げ 四川唐辛子炒め） 1,600 円

・家常豆腐（揚げ豆腐の四川煮込み） 1,400 円

・麻婆豆腐（四川麻婆豆腐） 1,400 円

・各式鍋粍（各種おこげ料理）

フカヒレおこげ 3,800 円／海鮮おこげ 2,550 円／五目おこげ 2,550 円



<宿泊企画>

■ NEW WING 25 周年記念 ハイグレードなお部屋と 3 食付の謝恩価格プラン（夕朝食 3 食付）

お客様への感謝の気持ちを込め、特別客室とお食事(夕朝食の 3 食)を謝恩価格にて提供させていただきます。

【室数限定】和室ツインルーム	22,000 円 × 2 名様
ウイングスイート	35,000 円 × 2 名様
メトロポリタンスイート	43,000 円 × 2 名様

【利用期間】2021 年 9 月 7 日(火) ～ 11 月 30 日(火)

【食事条件】1 泊 3 食(夕・朝・昼食)

【食事内容】夕食：フランス料理「モン・フレープ」

Menu d' Automne 秋メニュー：10 月 1 日(金)～10 月 7 日(木)

フランスレストランウィーク：10 月 8 日(土)～10 月 31 日(日)

※11 月：お一人様 8,000 円相当のディナーコース

朝食：ダイニング&バー「ジヨバンニ」

岩手県産食材を中心とした和洋buffet朝食

昼食：日本料理「対い鶴」

いわての恵み膳：10 月 1 日(金)～10 月 31 日(日)

※11 月：お一人様 2,500 円相当の季節の月替わりランチ



■この他にも謝恩価格プランをご用意させて頂いております。

■周年記念ロゴ

記念ロゴは、「お客様への感謝」と「想いの共有」を伝えるデザインを目指し採用いたしました。

センターの円はホテルが地域に根ざし、これまで重ねてきた年月を「樹木の年輪」に変換し、周年数字が寄り添うデザインでこれまでの感謝を表現。ホテルという樹木にお客様が集い、笑顔や喜び・悲しみなど様々な想いを共有しながら、これからも共に歩んでいくという決意を込めて記念ロゴといたしました。



〈第 4 フェーズの詳細につきましては、今後随時ご案内いたします〉第 4 フェーズ：2022.1 月～2022.3 月

周年記念専用ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/anniversary.html>

※掲載写真はすべてイメージです。

※表示の料金には消費税または、消費税及びサービス料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