報道関係各位
ニュースリリース

HOTEL METROPOLITAN
MORIOKA JR-EAST

2021 年 10 月 7 日
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

ホテルメトロポリタン盛岡

クリスマスケーキ 2021・おせち料理 2022
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（金）よりクリスマスケーキ 2021・おせち料理 2022 の予約受付を開始いたしました。今年もそれぞれのライフスタイルに合わせた商品をお選びいただけるよう豊富なラインナップを取り揃えました。大切な方やご家族と過ごす笑顔あふれる時間を華やかに演出いたします。

■クリスマスケーキ 2021

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、味わい深いケーキをご堪能ください。

■ミニョン・モンブラン ￥4,500（直径約 12cm／４号）

フランス産のマロンペーストクリームと栗のやさしい甘さに、コーヒー風味のクレームダマンド（アーモンド生地）の土台と生クリームにバニラペーストを加えたバニラシャンティで、モミの木をイメージしたクリスマスケーキ。
コーヒーのダックワーズとバニラ風味のマロングラッセをサンドした、ほろ苦さが絶妙なモンブラン。

■キャレ・ショコラフレーズ　￥6,000（約 14cm×約 14cm）

プレゼント BOX をイメージし、上品な苦みとエレガントな香りが特徴のフランス産カカオ 70%チョコレートと甘味と酸味のバランスがよい国産いちごをたっぷりと詰め込んだチョコレートケーキ。
小麦粉を使用しないサン・ファリーヌという製法で作られた生地と、クリームのようにとろける口当たりのクレームショコラが相性抜群。
“大人な贅沢”を満喫できる逸品です。

■サンタ・ルージュ　￥4,800（直径約 15cm／５号）

サンタクロースの衣裳をモチーフにしたデコレーションが可愛らしい一品。
真っ赤なケーキをカットすると、苺のムース・苺のジュレ・ピスタチオのババロアと鮮やかなクリスマスカラーが広がります。ムースとババロアの滑らかな食感で、生クリームが苦手な方にもお楽しみいただけます。

■フレーズ・ド・ノエル　￥4,500（直径約 15cm／５号）
￥5,000（直径約 18cm／６号）

甘すぎなくて美味しいと毎年好評の、北海道産の生乳 100%で作られたコクのある生クリームに、ウエディングケーキも手掛けるパティシエがつくるきめ細かいスポンジがよく合う素材の味を堪能できる一品。スポンジは、粉を少なめにすることでふわふわとした食感となるパティシエオリジナルレシピ。
フレッシュないちごと合わせ、定番のショートケーキです。

■ミニョン・ピスターシュ　￥4,500（直径約 12cm／４号）

ピスタチオグリーンの鮮やかさが目を引くケーキ。緑の宝石とも呼ばれるピスタチオのペーストに、アマレット酒を加えることでナッツの風味が引き立つ濃厚なピスタチオクリームとアーモンドの生地に苺のシロップを染み込ませ、国産いちごを贅沢に使用した上品な甘さの心躍る一品。

■リュクス・フリュイ・ルージュ　￥30,000（約 30cm×約 38cm）

真っ赤な苺とたくさんのベリーやマカロン、チョコレートハウスでクリスマスの賑やかな街並みをケーキに仕上げました。

【ご予約期間】　2021 年 10 月 1 日（金）～12 月 12 日（日）まで
【お引渡し日時】 2021 年 12 月 21 日（火）～12 月 25 日（土）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）
ホテル内の各レストラン、ページ内のオンライン予約ボタンからも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

・フルーツケーキ　￥3,200（直径約 15cm）

6 種類のドライフルーツをブランデーとラム酒に漬け込み、
生地にハチミツを加えしっとりと焼き上げました。

・シュトーレン　￥2,800（約 17cm）

たっぷりのドライフルーツやナッツをスパイスのきいた生地
に練りこんだしっとりと重厚な味わいに仕上げました。

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

■レストランオードブルセレクション

・チャイニーズオードブル　￥7,000

【予約期間】12 月 15 日（水）まで
【お引渡し】　12 月 21 日（火）～25 日（土）
本館４ F チャイニーズダイニング「ＪＵＥＮ」

・クリスマスオードブルセット　￥12,000

【予約期間】12 月 15 日（水）まで
【お引渡し】　12 月 21 日（火）～25 日（土）
ニューウイング２ F ダイニング＆バー「ジョバンニ」

■おせち料理 2022

和・洋・中それぞれが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　￥50,000（3～4 名様におすすめ）

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された食材に、
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。

【壱の重】
伊勢海老艶煮／油棒西京焼き／栗金団／甘鯛フォアグラ巻き／鮑柔らか煮／
田作り／三陸産いくら醤油漬け／黒豆蜜煮／千代呂喜／菊花蕪／紅白膾／
吉次塩焼き／タラバ蟹利休焼き／雪化粧胡桃／百合根海老真丈挟み揚げ
【弐の重】
岩手県産黒毛和牛西京焼き／岩手県産松茸有馬煮／金目鯛山椒焼き／
鶴小芋白煮／岩手県産姫竹旨煮／梅人参／菜の花昆布〆／南部どり松風
焼き／叩き牛蒡胡麻酢かけ／数の子松前け／松笠慈姑／鰊昆布巻き／甘露
梅／伊達巻き／梅蒲鉾／オマール海老砧巻き／花海月酢

■和洋折衷２段おせち<葵>　￥15,000（1～2 名様におすすめ）

【壱の重】
帆立と鮑のモンテカルロバター焼き／オマール海老のフライ／岩手県産牛もも肉のローストビーフ／岩手県産鶏もも肉の洋風照り焼き／岩手県産豚肉のローストポーク／フォアグラムース　ポルト酒風味／サーモンスモークのクレープロール仕立て／プロヴァンサル風パテ／ホタテ貝柱のスモークと野菜マリネ
【弐の重】
三陸産いくら醤油漬け／つの字海老艶煮／炊き合わせ　鶴小芋、姫竹、牛蒡、梅人参、亀椎茸、菜の花／タラバ蟹利休焼き／雪化粧胡桃／金目鯛山椒焼き／油棒西京焼き／蛤黄金焼き／数の子松前漬け／梅蒲鉾／田作り／栗金団／黒豆蜜煮／千代呂喜

■日本料理おせち　￥16,000（3～4 名様におすすめ）

鮑柔らか煮／つの字海老艶煮／烏賊松毬旨煮／黒豆蜜煮／千代呂喜／帆立貝うに焼き／南部どり松風焼き／鰆柚香焼き／三陸産サーモン西京焼き／田作り／笹ごま餅／数の子松前漬け／ずわい蟹紅白菊花なます／三陸産いくら醤油漬け／巻き湯葉含め煮／蕗白煮／梅麩含め煮／炊き合わせ　鶴小芋　筍　梅人参　花蓮根　亀椎茸／栗金団／雪化粧胡桃／伊達巻き／梅蒲鉾

■西洋料理おせち　￥16,000（3～4 名様におすすめ）

フォアグラのムース　ポルト酒風味／豚肉のプロバンス風パテ　野菜のグレック／スモークサーモンのクレープ仕立て／蟹と白身魚のパイ包み焼き／生ハムとカスラーのドライイチジク入りケーク／オマール海老の蒸し煮／アワビのロースト／有頭海老のポッシェ／岩手県産牛もも肉のローストビーフ／もりおかあじわい林檎ポーク２種のクルート焼き／いわいどりの洋風照り焼き／渋皮マロンのパウンドケーキ

■中国料理おせち　￥16,000（3～4 名様におすすめ）

鶏肉と四川唐辛子の炒め／白菜と胡瓜のピリ辛甘酢漬け／中華特製くらげ／海老と銀杏の炒め／鶏もも肉の巻き蒸し／岩手県産豚肉のチャーシュー／あい鴨ロース／有頭海老の香味揚げ／胡桃の飴だき／帆立の燻製／鮑の旨煮　オイスターソース風味／ロブスター／タラバ蟹爪／筍と椎茸のうま煮

■２段、３段の組み合わせでより華やかに。お好きなおせちを組み合わせでお楽しみください。

■２段おせち　各￥30,000

日本料理、中国料理、西洋料理より２段セット
【桐】日本料理＋西洋料理の２段組み合わせ
【藤】西洋料理＋中国料理の２段組み合わせ
【桂】中国料理＋日本料理の２段組み合わせ

■３段おせち　￥45,000

日本料理、中国料理、西洋料理の各１段組み合わせ

■新年を彩るスイーツ

・スイーツおせち ￥10,800

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。

【壱の重】マドレーヌショコラ レザンソーテルヌ／岩手県産米粉いちごの
ブールドネージュ／ガレット・デ・ロワ／フルーツケーキ／黒平豆抹茶ケーキ
【弐の重】黄色いモンブラン／シャインマスカットのレアチーズケーキ／ラズベリーラミントン／
黒平豆ムースショコラ／カフェノワ／ルビーチョコレートムース／紅白マカロン／ソーシソン・オ・パン・ヴリュ

■対い鶴 特製寿司

・結鶴～ゆづる～ ￥10,000（3～4 名様分）

料理長が厳選した新鮮なネタ、岩手県産ひとめぼれを使用した絶妙なシャリ、
旨味を引き出す幅広い技術が凝縮された対い鶴特製寿司。
三陸産帆立や姫神サーモン・岩手県産牛の握りなど、
丁寧に仕込まれたネタを一つ一つ手作りで仕上げました。

【ご予約期間】 2021 年 10 月 1 日（金）～12 月 20 日（月）まで
【お引渡し日時】 2021 年 12 月 31 日（金）11：00～19：00
【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）
ホテル内の各レストラン、ページ内のオンライン予約ボタンからも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。

＜当ホテルでもご利用いただけます＞
■盛岡市プレミアム付き応援チケット「モリオ☆エール」 利用期限：2021 年 11 月 14 日(日)
■Go To Eat キャンペーン「いわて食応援チケット」 利用期限：2021 年 12 月 15 日(水)
※チケット利用期限内に、ご予約・お支払いをお願いいたします。

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