報道関係各位ニュースリリース



2021年11月19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

~心躍る華やぎの時間~ ホテルメトロポリタン盛岡 クリスマスシーズン 2021

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)では、11月24日(水)より館内を華やかなクリスマスの装飾で彩り、お客様をお迎えいたします。また、クリスマス限定の宿泊プランやレストランメニューをご用意し、大切な方と過ごす心穏やかなひと時を演出いたします。



くロビー装飾>

■サスティナブルなクリスマス 岩手の自然が育んだ「もみの木」のクリスマスツリー

フォトスポットとしても毎年人気のニューウイング 1 階ロビーのメインツリーは、 今年も小岩井農場の広大な森林土壌で育った「もみの木」を使用。 もみの木を彩るオーナメントは、柔らかく上質なピンクをアクセントに定番のゴールド、 そして 2021 年を象徴するゼロホワイトを中心に華やかで特別な空間を演出。 装飾の一部には、岩手県産木材「オノオレカンバ」の端材で作られたオリジナル オーナメントも飾り付けます。

また、設置した「もみの木」は、12月25日を過ぎると育った森へ返し、 数年かけて再び根付き、さらに成長できるよう根を生かしたまま展示しております。

【期 間】 2021年11月24日(水)~12月25日(土) 【場 所】 ニューウイング1階 ホテルロビー



[参考:2020年メインツリー]

<レストラン企画>

■ クリスマスアフタヌーンティー

ご好評いただいておりますアフタヌーンティー、12月のテーマはクリスマス。

クリスマスツリーの飾り(クーゲル)に見立てたムースルビーショコラやトナカイをイメージしたキャラメルポワール、サンタクロースの帽子のように仕立てた苺のタルトレットなどクリスマスのモチーフを表現した可愛らしいスイーツのほか、ドライフルーツやナッツをスパイスの効いた生地に練りこんだシュトーレン、濃厚なチョコレートケーキなど重厚な味わいのスイーツも味わえます。

【商品名】 クリスマスアフタヌーンティー

【提供期間】12月1日(水)~ 12月15日(水)

【提供時間】13:00~17:00

【提供場所】ティーラウンジ「クローバー」

【料 金】お一人様 3,600円

【ご 予 約】3日前までの予約制/1日10セット限定 (ホテル代表 019-625-1211)

[スイーツメニュー]

■ムースルビーショコラ

■シュトーレン

■ キャラメルポワール

■チョコレートケーキ

■ 苺のタルトレット

■パンナコッタ 苺ソース

■ フロマージュ クリュ

■ ラズベリーラミントン

■ オランジェット

■ピスタチオのアイスクリーム

[軽 食] オードブルバリエーション[ドリンク] コーヒー、紅茶、ハーブティー など



・NEW WING 2階 フランス料理「モン・フレーブ」

フランス料理モン・フレーブではクリスマスを彩るスペシャルメニューをお届けします。

クラシカルモダンの空間にシーズンならではの贅沢な時が流れるなか、シェフが心を込めて仕上げるお料理で、上質な時間をお過ごしください。

■プティ ノエル

【期 間】 ランチ:12月1日(水)~12月25日(土) ディナー:12月1日(水)~12月22日(水)

【時 間】11:30~14:00 (L.O) /17:00~19:30 (L.O)

【料 金】 お一人様 6,000円

【店舗】フランス料理「モン・フレーブ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6262 (受付時間 11:30~20:00)

<メニュー>

- ・フォアグラカナールと西京味噌のブリュレ 金柑と林檎のコンポート
- ・薫香をつけて低温調理した姫神サーモン 胡桃 根セロリ 焦がしパンのピュレ
- ・三陸産ムール貝とポワロ―のブイヨンスープ わかめのチップを添えて
- ・三陸産帆立貝ヴィエノワーズ焼き ビーツ風味 カリフラワーのエクラゼ
- ・麹甘酒でマリネした豚肉とサボイキャベツのパイ包み焼き 赤ワインソース
- ・もみの木はちみつのアイスクリーム 赤い果実のマリネ
- ·1-t-



■ノエル

【期 間】12月1日(水)~12月22日(水)

【時 間】17:00~19:30 (L.O)

【料 金】 お一人様 12,000円

【店舗】フランス料理「モン・フレーブ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6262 (受付時間 11:30~20:00)

<メニュー>

- ・フォアグラカナールと西京味噌のブリュレ 金柑と林檎のコンポート
- ・薫香をつけて低温調理した姫神サーモン 胡桃 根セロリ 焦がしパンのピュレ
- ・三陸産鱈の白子ポシェとブランダード あさりの生姜香るジュ
- ・オマール海老のパイ包み焼き エストラゴン風味 セップ茸のエキュームとアメリケーヌ
- ・本日の鮮魚のポワレと三陸産帆立貝入り蓮根のガレット添え サフランのブイヨンと共に
- ・大槌産鹿ロース肉のロティ ポワブラードソース 発酵させたビーツ
- ・ショコラショー
- ・ムースピスターシュ 苺のソルベ
- ・岩泉ほおずき羊羹/コーヒー

■リュクス ノエル 2021

【期 間】12月23日(木)~12月25日(土)

【時 間】17:00~19:30 (L.O)

【料 金】 お一人様 15,000円

【店 舗】フランス料理「モン・フレーブ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6262 (受付時間 11:30~20:00)

<メニュー>

- ・牡丹海老の軽いマリネ 昆布とセロリのシート 柚子の香り キャビアと共に
- ・フォアグラカナールのショーフロワノワール エピスと赤ワインのスュック
- ・野田村産帆立貝と鮑のパイ包み焼き ソースショロン プティサラダ添え
- ・花巻石黒農場ホロホロ鳥と下仁田ネギのブレゼ トリュフのコンソメスープを注いで
- ・鮮魚のポワレ ヴェルデュレットソース ズワイガニのシャルロットを添えて
- ・グラニテ
- ・山形村産短角牛ロース肉の炭焼き ゴルゴンゾーラのクレーム クルミソース
- ・フロマージュ
- ・ラム酒香るマロンのガトー
- ・ムースルビーショコラ ミルクアイスクリーム
- ・小菓子/コーヒー





■テイクアウト商品 「CHRISTMAS AT HOME (クリスマス アット ホーム)」

フランス料理モン・フレーブがお贈りするクリスマス限定テイクアウトメニュー。

調理は沸騰したお湯に個包装のまま温めるだけ。

あとは盛り付けるだけで、モン・フレーブの味をご家庭でお楽しみいただけます。

【期 間】12月1日(水)~12月25日(土)

【料 金】1 セット(2 名様分) 30,000 円 ※5 日前までの予約制

【店 舗】フランス料理「モン・フレーブ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6262 (受付時間 11:30~20:00)

<メニュー>

- ・きのこのフランとサーモンのタルタル キャビア添え
- ・フォアグラカナールのソテーとトリュフ バルサミコソース
- ・鮑のコンソメスープ
- ・オマール海老 鱈白子 帆立貝のフリカッセ ヴェルモット風味
- ※お好みのメインディッシュをお選びください。
 - ・胡四の牛王ロース肉のグリル ボルドレーズソース 昆布と菊芋のコンディマン
 - ・大槌産 鹿ロース肉のロティ ポワブラードソース 根セロリのピュレ
- ·温野菜
- ・チーズ 2 種
- ・デザート

・NEW WING 2階 ダイニング&バー「ジョバンニ」

ランチタイムはブッフェメニューで賑やかに、ディナータイムはカジュアルな雰囲気で味わうコース料理をご用意しております。ご家族やご友人、大切な方と過ごす、それぞれのシーンに合わせてお楽しみいただけます。

■ クリスマスランチブッフェ

【期間】12月23日(木)~12月25日(土)

【時 間】11:30~14:00 (L.O)

【料 金】大人 2,800 円/小学生 1,500 円

【店舗】ダイニング&バー「ジョバンニ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6261 (受付時間 9:00~20:00)

■クリスマスディナーコース

【期 間】12月24日(金)・12月25日(土)

【時 間】17:00~20:00 (L.O)

【料 金】 お一人様 6,000円

【店舗】ダイニング&バー「ジョバンニ」

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-6261 (受付時間 9:00~20:00)

<メニュー>

- ・安納芋とフォアグラテリーヌ エピス風味のアナゴのラケ
- ・雫石キノコのクリームスープ トリュフサラミのアクセント
- ・八幡平市産杜仲茶ポークベーコンと岩手県産野菜のトマトパスタ
- ・岩手がものロティとスキャンピと帆立貝の軽いラグー
- ・ナッツとチョコレートのカレ グレンフィディックのアイスクリーム添え
- ・コーヒーまたは紅茶





(個包装のお料理を専用ボックスでお渡しします)

・本館 4階 チャイニーズダイニング「JUEN」

■ クリスマスファミリーコース

世代を超えて人気のメニューを取り揃えた料理の数々。

メイン料理をチョイスして、お好きな組み合わせでお楽しみいただけます。

【期 間】12月20日(月)~12月25日(土)

【時 間】17:00~20:30(L.O)

【料 金】3 名様~ お一人様 5,000円

【店 舗】チャイニーズダイニング「JUEN |

【予約・問い合わせ】HP または 019-629-2612 (受付時間 10:00~20:30)

<メニュー>

- ・冷菜三種盛り合わせ
- ※下記の料理から3品チョイス

海老のチリソース煮/海老マヨ/豚肉とピーマンの炒め/肉団子のスブタ イカのあっさり炒め/蟹肉と卵のふわふわ炒め/麻婆豆腐/白菜の干し貝柱煮

- •春巻
- ・蒸し点心二種
- ・五目入りチャーハン または あんかけ焼きそば
- ・コーンスープ
- ·杏仁豆腐

<宿泊企画>

■〈12 月 23·24·25 日限定〉フランス料理「モン・フレーブ」クリスマスディナー&ゆとりのウイングスイート宿泊プラン(夕朝食付・12 時レイトチェックアウト)

シェフが心を込めて仕上げる贅沢なフルコース特別料理は、大切な方と過ごすクリスマスにふさわしい心躍る華やぎの時間を約束します。ご宿泊は、くつろぎのリビングとゆとりのキングサイズベッド、クリスマスデコレーションがハイクラスな室内空間を演出する「ウイングスイート」。2021年のクリスマスを心穏やかにごゆっくりお過ごしください。

【期 間】2021年12月23日(木)、24日(金)、25日(土)各日1泊1室限定

【客室】ニューウイング「ウイングスイート」

【夕 食】 フランス料理モン・フレーブ「リュクス ノエル 2021 |

【朝 食】ダイニング&バー ジョバンニ「和洋 朝食ブッフェ」

【特 典】冷蔵庫内アイテムフリー、レイトチェックアウト 12:00 (通常 11:00)

【料 金】1 泊夕朝食付お一人様 49,900 円(お二人様合計 99,800 円) 岩手県民限定「いわて旅応援プロジェクト第二弾」適用時 お一人様 44,900 円(お二人様合計 89,800 円)の他、 いわて応援クーポンお一人様あたり 2,000 円分発行。

【予約・問い合わせ】HP または 019-625-1211



- ※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