



ホテルメトロポリタン盛岡

# クリスマスケーキ 2022・おせち料理 2023 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（土）よりクリスマスケーキ・おせち料理のご予約受付を開始します。今年もパティシエが細部までこだわったバリエーション豊かなクリスマスケーキと和・洋・中それぞれホテルクオリティの技が光るおせち料理を取り揃えました。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彩ります。



## 【クリスマスケーキ 2022】

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、上質な味わい深いケーキをご堪能ください。

### ■ノエル シャポー ¥6,000（直径約15cm／5号）

真っ白なドーム型のケーキに、たっぷりの国産いちごを忍ばせた可愛らしいクリスマスケーキ。ニットのあたたかみと柔らかさを、練乳とはちみつで優しい甘さに仕上げた生クリームで表現したパティシエの技が光る一品。



**■ミルフィーユ フレーズ ¥12,000 (約30cm×約12cm)**

自家製のパイ生地に、カスタードクリームに生クリームを合わせたクレーム・ディプロマットとまるごと苺をサンドした華やかなミルフィーユ。サクサクとしたパイの食感とクリームの甘さ、たっぷりの国産いちごが年に一度の特別な日にふさわしい贅沢なケーキ。



**■キャレ ショコラフレーズ ¥7,000 (約12cm×約12cm)**

小麦粉を使用せずに作るサンファリーヌ生地に、エスプレッソシロップをしみこませ、ビターチョコレートムースをサンド。上品な苦みとエレガントな香りで“大人の贅沢”を満喫できるチョコレートケーキ。



**■ミニオン ピスターシュ ¥4,800 (直径約12cm/4号)**

緑の宝石とも呼ばれるピスタチオで、冬の森をイメージしたケーキ。ピスタチオペーストにアマレット酒を加えることで、より一層ナッツの風味が引き立つ。ピスタチオの風味と国産いちごの上品な甘さの心躍る一品。



**■フレーズ ドノエル ¥5,000 (直径約15cm/5号)**

**¥5,500 (直径約18cm/6号)**

北海道の生乳で作られたコクのある生クリームに、パティシエオリジナルレシピのきめ細かい、ふわふわとした食感のスポンジがよく合う素材の味を堪能できる一品。子どもから大人までお楽しみいただける定番のショートケーキ。



【ご予約期間】2022年10月1日(土)～12月11日(日)まで

【お引渡し日時】2022年12月21日(水)～12月25日(日) 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、HPのオンライン予約ボタンから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

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

### ・フランクフルター クランツ ¥2,700

ホイップして軽めに仕上げたバタークリームを、ふんわりとした生地に挟んだドイツの伝統菓子。クリームのなめらかさと、アーモンドの食感の組み合わせが生み出すコントラストをお楽しみください。



### ・シュトーレン ¥3,200

しっとりとした生地、たっぷりのドライフルーツとナッツを練りこみ焼き上げたシュトーレン。日ごとに深まる味わいを、クリスマスまでゆっくりご堪能いただけるよう仕上げました。



### ・パン デピス ¥2,700

スパイスのパンという意味を持つフランスの伝統菓子。スパイスの凝縮した香りとオレンジピールの華やかな香り、深いショコラの味わいが幾重にも重なります。



## ■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<李冬> ¥10,000

【引渡場所】本館4Fチャイニーズダイニング「J U E N」



※5日前 12:00 までの予約制

【販売期間】12月1日(木)～12月25日(日)

### ・クリスマスオードブルセット ¥13,000

【引渡場所】ニューウイング2Fダイニング&バー「ジョバンニ」



【ご予約期間】12月15日(木)まで

【お引渡し日時】12月21日(水)～12月25日(日)

## 【おせち料理 2023】

和・洋・中それぞれの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楽しみください。

### ■対い鶴 特製おせち ¥60,000 (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。

#### 【壺の重】

伊勢海老艶煮、油棒西京焼き、栗金団、甘鯛幽庵焼き、元正榮 三陸翡翠あわび旨煮、田作り、イクラ醤油漬、黒豆蜜煮、千代呂喜、菊花蕪、紅白膾、豆乳伊達巻き、タバ蟹利休焼き、胡桃雪化粧、毛蟹入り海老真丈蓮根挟み揚げ

#### 【式の重】

岩手県産黒毛和牛サーロイン西京焼き、岩手県産松茸有馬煮、金目鯛山椒焼き、鶴芋、岩手県産姫竹旨煮、梅人参、菜花昆布、南部どり松風焼き、叩き牛蒡、数の子松前、松笠慈姑、鯁昆布巻き、甘露梅、紅白梅蒲鉾、フォアグラ西京焼き、海鼠酢、花海月酢



## ■ 和洋折衷 2段おせち<葵> ¥17,000 (1~2名様に おすすめ)

### 【壹の重】

帆立と鮑のモンテカルロバター焼き、オマール海老のカダイフ揚げ、  
岩手県産牛もも肉のローストビーフ、いわい鶏もも肉の洋風照り焼き、  
もりおかあじわい林檎ポークのローストポーク、フォアグラムース ポルト酒風味、  
スモークサーモンのバラ仕立て、鴨肉のバストラミと野菜のグレック、ポークプロヴァンス風パテ

### 【貳の重】

タラバ蟹利休焼き、つの子海老艶煮、紅白梅蒲鉾、たらこ昆布巻き、黒豆蜜煮、千代呂喜、南部どり松風焼き、田作り、もりおかあじわい林檎ポーク塩麴焼き、豆乳入り伊達巻き、笹ごま餅、三陸産めかぶ入り数の子松前漬、炊き合わせ 鶴小芋 梅人参 筍 落白煮 椎茸 揚げ巻き湯葉 菜の花、紅白菊花臈、梅酢蛸



## ■ 日本料理おせち ¥18,000 (3~4名様に おすすめ)

あわび旨煮、つの子海老艶煮、烏賊松茸旨煮、青梅赤梅、たらこ昆布巻き、田作り、  
岩手県産牛八幡巻き、南部どり松風焼き、もりおかあじわい林檎ポーク塩麴焼き、  
化粧胡桃、姫神サーモン西京焼き、鯖うに焼き、伊達板真丈、紅白蒲鉾、黒豆、  
千代呂喜、二色栗金団、炊き合わせ 鶴小芋 筍 梅人参 揚げ巻き湯葉 落白煮  
菜の花、紅白菊花なます、梅酢蛸、三陸産めかぶ入り松前漬、子持ち昆布



## ■ 西洋料理おせち ¥18,000 (3~4名様に おすすめ)

フォアグラムース ポルト酒風味、鴨のバストラミとポークプロヴァンス風パテ、  
スモークサーモンと野菜のグレック、いわい鶏のパロティヌ、イサダ入りグラタン、  
蟹と白身魚のパイ包み焼き、オマール海老の蒸し煮、鮑のロースト、  
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、  
永遠の海老のポッシェと帆立の香草パン粉焼き、フルーツケーキ



## ■ 中国料理おせち ¥18,000 (3~4名様に おすすめ)

鶏肉の四川唐辛子炒め、三元豚の黒酢豚、中華特製くらげ、海老と银杏の炒め、  
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、ズワイ蟹爪、  
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 ¥35,000

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 ¥52,000

【楓】 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 ¥11,000

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。

【壺の重】 抹茶トリュフ、ブルノワゼット・レザン、ガレット・デ・ロワ、フルーツケーキ、フィナンシェ

【弐の重】 和栗モンブラン、モカロールケーキ、苺のショートケーキ、黒平豆のティラミス、ガトーショコラ・バナヌ、ルビーチョコレートムース、紅白マカロン、ムース・フロマージュブラン



## ■ 対い鶴 特製寿司

### ・結鶴〜ゆづる〜 ¥12,000

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。ウニや本鮪、岩手県産牛など丁寧に仕込みがされたネタを日本料理の職人が握ります。



【ご予約期間】 2022年10月1日（土）～12月20日（火）まで

【お引渡し日時】 2022年12月31日（土）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、HPのオンライン予約ボタンから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>

■Go To Eat キャンペーン「いわての食応援プロジェクト2022」利用期限：2022年12月31日(土)

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