

素材の魅力とシェフの技が融合した、たっぷり具材のスープ

スープ&デリ

ディッシュアップ

Soup&Deli DISH UP

～盛岡駅ビル フェザン本館 B1 に 11 月 23 日（水）オープン～

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、食のテーマを通じてより健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルを提案する「For Wellness」プロジェクトに取り組んでおります。その一環として、ホテルの味を気軽に楽しめるスープや惣菜のテイクアウト専門店を盛岡駅ビル フェザン本館 B1 にオープンいたします。いとりどりの商品ラインアップで、あなたの食生活にほどよいバランスをお届けします。



【概要】

店 舗 名：Soup&Deli DISH UP

場 所：盛岡駅ビル フェザン本館 B1

営業時間：10:00～20:30（キッチンメニュー 11:00～14:00）

https://morioka.metropolitan.jp/soupanddeli_dishup.html

CONCEPT -コンセプト-

DISH UP とは、“デシャップ”と呼ばれるホテルやレストランの料理が仕上がる場所の語源。

店舗が「美味しいをつなぐ場所」でありたいという想いが込められています。



HOTEL METROPOLITAN MORIOKA JR-EAST

【DISH UP の 3 つの魅力】

①キッチンメニュー

和洋中それぞれのシェフがメニューを考案する日替わり・週替わりの Soup DISH と週替わりの Rice DISH をお楽しみいただけます。鶏肉と野菜の旨みが詰まったやさしい味わいのブイヨンスープや、栄養薬膳師の資格を持つシェフによる季節に合わせた薬膳スープ、出汁にこだわった盛岡紅木豚を使用したとん汁など、バリエーション豊富にご用意いたします。また、カレーなどの Rice DISH は、雑穀を加えた岩手県産米でお召し上がりいただけます。

※キッチンメニュー（11:00～14:00）は、店内キッチンでシェフが出来たてをご提供します。

■メニュー例

チキンケネルとゴロゴロ野菜のブイヨンスープ／心身ととのう薬膳蒸しスープ／こだわり出汁と盛岡紅木豚の旨みとん汁
DISH UP 特製 大豆ミートのハンバーグカレー／四川麻婆飯／鶏そぼろの搔き玉餡かけご飯



②お惣菜メニュー

サラダや大豆ミートを使用した身体にやさしいメニューを含む約 20 種類のお惣菜のほか、ホテルパティシエによるスイーツもご提供いたします。オフィスやご家庭でランチタイムにぴったりのメニューの他、夕食のあと 1 品にも嬉しいメニューをご用意いたします。

■メニュー例

ニース風サラダ／たっぷり野菜と大豆ミートの酢豚風／大豆ミートと鯖の南蛮漬け／フルーツパンナコッタ



③冷凍商品

選ぶのが楽しくなる冷凍商品を取り揃え、食卓に彩りを添えます。ホテルメトロポリタン盛岡が初めて取り組んだオリジナル冷凍商品も順次登場する予定。



■オープン記念として先着 100 名様限定、1,000 円（税込）以上お買い上げでオリジナルコースタープレゼント

※掲載写真はすべてイメージです。

食を通じて心身健やかなライフスタイルを提案

ホテルメトロポリタン盛岡「For Wellness」プロジェクト

ホテルシェフの技術をさらに広げて「おいしい」「安全・安心」「プロの技とこだわり」をベースに、カラダとココロを健やかに整え、遊び心や多様性を兼ね備えた企画を展開し、食のテーマを通じてより健康的に美しく、人生を豊かに彩るライフスタイルの提案に取り組んでおります。

ホテルメトロポリタン盛岡が追及していく食のテーマ

“For Wellness”

つくる・つなげる・よりそう

- ・わたしのウェルネス
- ・あなたのウェルネス
- ・地域 のウェルネス
- ・地球 のウェルネス

【テーマ】

健やかなカラダとココロ、社会トレンド、環境、日常性などのテーマを追求して施策化していきます



- おいしい
- 安全・安心
- プロの技とこだわり



ホテル公式 HP <https://morioka.metropolitan.jp/>

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