



ホテルで叶える、カラダとココロのリセット時間 座禅体験と身体にやさしい朝食を楽しむ WELLNESS TIME -2023 初夏-

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、昨年秋の開催に引き続き、盛岡市北山にある南部家菩提所「聖壽寺（しょうじゅじ）」の高橋住職を招いて座禅体験会を開催します。

座禅体験で静かにゆっくりと瞑想するなかで、自分に向き合い心の休息をした後は、植物由来食材を使用した身体にやさしい朝食をお楽しみいただけます。「ととのえる時間」で心身の健康に向き合いながら、ひと味違うホテルの過ごし方をご体感いただけます。



■ イベント概要

【イベント名】 座禅体験と身体にやさしい朝食を楽しむ WELLNESS TIME -2023 初夏-

【開催日】 2023年 5月14日（日）、6月25日（日）、7月30日（日）

【場所】 ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング宴会場

【定員】 各回 30名

【料金】 お一人様 3,000円（座禅体験＋朝食）消費税・サービス料込

※2日前よりキャンセル料が発生いたします。

※お得な宿泊プランもご用意しておりますのでHPをご覧ください。

【受付開始】 2023年 4月17日（月）

【予約方法】 ホテル公式HPでのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～18:00）

【内容】

- 7:15 受付／ホテル宴会場
- 7:30～8:30 座禅体験
- 8:30～9:30 朝食

【座禅指導者】

南部家菩提所
聖壽寺
高橋 英玄 住職



完全な精進料理ではなくプラントベースメニューを
取り入れたオリジナルメニューをご提供

<5/14 朝食メニュー>

- ・花山葵と厚揚げのお浸し
- ・胡麻豆腐 美味餡
- ・岩手県産長芋の紫蘇漬け 胡瓜三五八漬け 菊芋醤油漬け
- ・岩手県産ひとめぼれの雑穀入り粥
- ・薬味（松坂みその味噌漬け大根ほか3種）
- ・花巻市大迫町 松坂みその味噌汁（十年熟成みそ使用）
- ・大豆ミートハンバーグの椎茸包み 和風ソース
- ・季節の温野菜 大豆ミートのミートソース
- ・大豆ミートとビーフンの野菜炒め
- ・彩り野菜サラダ
- ・岩手県産黒平豆入り豆乳ブランマンジェ

※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。

【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。

※掲載写真はすべてイメージです。

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