



ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING ダイニング&バー「ジョバンニ」 岩手のおいしいが詰まった シグネチャーメニュー誕生 「ジョバンニ特製 黄金のカルボナーラ」

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、NEW WING2階ダイニング&バー「ジョバンニ」で人気メニューの「カルボナーラ」がディナータイムのシグネチャーメニューとして、さらに美味しく生まれ変わりました。岩手の素材の魅力を引き立てるシェフの技が光る一皿をお楽しみください。



■ ジョバンニ特製 黄金のカルボナーラ

濃厚な黄金色のソースは「もみじたまご」の黄身のみを贅沢に3個使用し、ベーコンとマッシュルームの旨み、玉ねぎの甘みが変わり、隠し味のガーリックが香ります。生クリームはごく少量加えただけの素材の旨みが凝縮された濃厚ソースが特注のもちもちの生パスタによく絡み、添えられたグリルした杜仲茶ポークのベーコンと一緒に召し上がりいただくと、さらに深い味わいになります。

- 【提供期間】月曜～土曜
【時 間】17：00～20：30 [L.O 20：00]
【価 格】1,500円（サービス料・消費税込み）
【提供場所】NEW WING2F ダイニング&バー「ジョバンニ」



【こだわり食材】

- 甘みとコクが強い、紫波町浅沼養鶏場の純国産鶏「もみじたまご」
- 杜仲茶の葉を食べて育ったきめ細やかな肉質で柔らかく甘みのある、八幡平市 岩手山麓健康豚「杜仲茶ポーク」のベーコン
- もちもち食感の特注生パスタ



※掲載写真はすべてイメージです。

ホテルメトロポリタン盛岡