



ホテルシェフが手掛ける素材の調和から生まれる贅沢な味わい

バレンタインコレクション 2024

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、バレンタインシーズンを華やかに彩る限定商品を販売します。

岩手の素材を生かしたパティシエが一つひとつ心を込めて作るバレンタインスイーツのほか、レストランではこの時期しか味わえないチョコレートの特別メニューをご用意します。大切な方への贈り物やご自身へのご褒美としてはもちろん、ご家族やご友人への日頃の感謝を込めて過ごす癒しのひと時にもおすすめです。



ホテルメトロポリタン盛岡 ラインナップ

商 品：全 3 種類

販売期間：2 月 1 日（木）～2 月 14 日（水）

販売場所：盛岡駅ビル フェザン／本館 1F フェザンパティオ <フェザンショコラマルシェ>（10：00～20：00）

① もりおかテロワールショコラ 3 粒入り 1,200 円（税込）

盛岡産のフルーツを使用したキュートなボンボンショコラ。

それぞれのフルーツの酸味や香りなど味わいを凝縮したコンフィチュールと

素材を引き立てるガナッシュとの二層仕立て。

口どけや果実感など、ひと粒に閉じ込められたマリアージュをお楽しみください。



■ リンゴ（田屋果樹園）

サンふじのコンフィチュール×シナモンガナッシュ

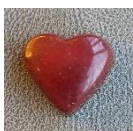
リンゴの甘みと酸味を引き立たせるスパイスをほのかに効かせて、ミルクチョコでコーティング。



■ イチゴ（桜木農園）

紅ほっぺのコンフィチュール×ピスタチオガナッシュ

隠し味にライムゼストをガナッシュにほんの少し加えて、ルビーチョコでコーティング。



■ ラズベリー（サンファーム） ※アルコール使用

ラズベリーのコンフィチュール×ラズベリーガナッシュ

香りづけにラズベリーリキュールをガナッシュに加えて、ビターチョコでコーティング。

② **三陸ピールショコラ（三陸ジンジャー・ゆず） 1,700 円（税込）** ※数量限定販売

農薬や化学肥料不使用で育てられた陸前高田産の三陸ジンジャーと、大船渡産のゆずピールを約 2 週間かけてじっくりとシロップ漬けに。三陸ジンジャーにはベネズエラ産カカオ 65%のビターチョコ、ゆずはエクアドル産カカオ 50%のミルクチョコをコーティングしてそれぞれの爽やかな辛味やほろ苦さ、香りのバランスが調和されたショコラ。



③ **ケイクショコラ・マロン 2,200 円（税込）** ※アルコール使用

上品な甘みのイタリア産マロンを使用した、しっとり濃厚なパウンドケーキ。栗とのカカオの風味にラム酒が香る深い味わい。



【ホテル館内レストランメニュー】

NEW WING 1 階 ティーラウンジ「クローバー」

チョコレートと苺が主役のアフタヌーンティー。甘く濃厚なチョコレートソースのクリームブリュレや甘酸っぱい苺のシャーベットなど、ショコラスイーツと旬の苺を堪能できます。

【商 品 名】 アフタヌーンティー ショコラ&フリーズ

【提供期間】 2 月 1 日（木）～ 2 月 29 日（木）

【提供時間】 13:00～15:30（最終入店）

【提供場所】 ティーラウンジ「クローバー」

【料 金】 お一人様 4,000 円

【ご 予 約】 3 日前までの予約制／1 日 10 セット限定



NEW WING 2 階 フランス料理「モン・フレブ」

カカオやチョコレートを使った季節のコース料理。9 皿コースのメインディッシュは、コクと奥行をもたらすホワイトチョコレートと、爽やかでスパイシーなグリーンカレーを合わせたソースで味わうオーストラリア産仔羊背肉のロティをご用意します。

【商 品 名】 Cadeau de Cacao ～カカオの贈り物～

【提供期間】 2 月 1 日（木）～ 2 月 29 日（木）

【提供時間】 11:30～14:00 [L.O.] / 17:00～19:30 [L.O.]

【提供場所】 フランス料理「モン・フレブ」

【料 金】 6 皿のコース ￥7,000 / 9 皿のコース ￥13,000



NEW WING 2 階 ダイニング&バー「ジョバンニ」

バレンタイン気分を盛り上げるスペシャルブッフェ。ステーキなどのライブキッチンメニューや、パティシエメイドのショコラスイーツを始めとしたデザートの数々を堪能できる 3 日間。

【商 品 名】 魅惑のスイーツ&ディナーブッフェ

【提供期間】 2 月 10 日（土）～ 2 月 12 日（月）

【提供時間】 17:30～19:30（最終入店）

【提供場所】 ダイニング&バー「ジョバンニ」

【料 金】 大人 ￥5,000 / 小学生 ￥3,000 / 幼児無料



※料金にはサービス料、及び消費税が含まれております。

銀河堂 1890 Sweets & Bakery ラインナップ

商 品：全 4 種類

販売期間：2月1日（木）～2月14日（水）

販売場所：盛岡駅ビル フェザン／おでんせ館 1F 銀河堂 1890 Sweets & Bakery（9：00～21：30）

盛岡駅ビル フェザン／本館 1F フェザンパティオ <フェザンショコラマルシェ>（10：00～20：00）

① 銀河堂ロゼワイン生チョコレート 1,500 円（税込） ※アルコール使用

ベリー系の果実を思わせる華やかで甘い香りの紫波フルーツパークの「自園自醸ワイン紫波マスカットベリーA」を使用したホワイトチョコレートの生チョコ。噛んだ瞬間にふわっと広がるロゼワインの芳醇な香りにホワイトチョコレートのやさしい甘さが溶け込みます。宝石のようにキラキラ輝くデコレーションシュガーを纏った可愛い見たとロゼワインの余韻が心地よく残る大人の味わいが楽しめるパティシエこだわりの一品。



※アルコール分が含まれておりますのでお車や自転車を運転される方や未成年者、妊娠中や授乳期の方はご注意ください。

② フロランタンショコラ 300 円（税込）

キャラメルとアーモンドが香ばしいフロランタンにチョコレートをコーティング。ピスタチオやオレンジのほか、食感のアクセントとしてパールクラッカーやはじけるキャンディショコラなどをトッピングした可愛い焼菓子。



③ ショコラショートケーキ 650 円（税込） ※ショコラマルシェ限定

ベルギー産チョコクリームを使用したショコラマルシェ限定のスクエアショートケーキ。コクのあるチョコレートクリームをサンドしたしっとり濃厚なショコラケーキはデコレーションされたクリームシャンティや苺の酸味との相性抜群。



④ ショコラシュークリーム 450 円（税込） ※ショコラマルシェ限定

銀河堂で人気のシュークリームをバレンタイン仕様にアレンジしてショコラマルシェ限定で登場。甘すぎないたっぷりのチョコクリームの下には、ラズベリーと濃厚な生チョコレートを忍ばせてラズベリーのほど良い酸味が味わいのアクセントに。



※掲載写真はすべてイメージです。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※アルコール分が含まれている商品がございます。お車や自転車を運転される方や未成年者、妊娠中や授乳期の方はご注意ください。

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