



チャイニーズダイニング JUEN×フランス料理 モン・フレーブ
コラボレーションディナー第2弾開催

フレンチ et シノワ ～中国料理×北東北食材×フランス料理～

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、前回ご好評いただきました中国料理とフランス料理ふたつのレストランの味を一度に楽しめるコラボレーションディナー第2弾を本館チャイニーズダイニング「JUEN」にて開催します。

今回はフランス料理・中国料理それぞれの技法が生み出す珠玉の味わいに、さらに北東北の食材にフォーカスしたメニューを考案。それぞれのシェフが想像力を発揮し、お客様を愉ませたいという想いが創り出す新たな食体験をご提供します。



【イベント名】フレンチ et シノワ ～中国料理×北東北食材×フランス料理～

【開催日】2024年5月11日（土）18:00 開宴

【会場】本館 4階 チャイニーズダイニング JUEN

【料金】お一人様 13,000円（お料理のみ）

【予約方法】ホテル公式HPからのオンライン予約またはJUENにて承ります。

【予約・問い合わせ】019-629-2612（受付時間 11:00～19:30）

■JUEN 料理長 佐々木 克朗

2014年中国政府認定国家資格『栄養薬膳師』を岩手県で初めて取得。

料理への探求心を忘れず「お客様の喜びが料理人の喜び」の言葉を胸に、真摯に食と向き合っている。

■モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀

フランスでの研修の経験もあり、2023年フランス レストランウィーク 東北ブロックフォーカスシェフに選出。

日頃から食材の生産者との繋がりを大切に、素材の良さを引き出した料理の提供を心掛けている。



（左）菊池シェフ （右）佐々木シェフ

■シェフからのメッセージ

<JUEN 佐々木料理長>

今回は北東北の生産者の方々が大切に育てた食材に敬意を払い、中国料理の持つ力強さとフランス料理の繊細さ、両方を表現できるメニューを考案しました。コース料理のはじまりは、胃をあたため、食事をより美味しくお召し上がりいただきたいという食養薬膳の考え方を表現した蒸しスープをご用意します。今回のスープには、鶏肉の持つコクや香りが特長の比内地鶏を使用。薬膳食材など20種類以上の素材と合わせ、ゆっくりと時間をかけて蒸すことで、にごりや雑味のない透き通ったスープに仕上がります。

このほか、フランス料理ならではの火入れを活かして作るお料理など、普段の中国料理とは一味違った一皿もご用意します。「美味しい」の先にある想いが皆様へ届き、幸せを感じていただくことが私たちの喜びです。

料理に対する情熱と、飽くなき探求心を持ち合わせる菊池シェフと共に協創する“ここでしか味わえない料理”をぜひお楽しみください。

<モン・フレーブ 菊池料理長>

今回のディナーでは、クセが少なく柔らかい肉質の秋田県東由利フランス鴨を選びました。特に胸肉は、肉にストレスを掛けないよう、火入れに3時間以上かけ丁寧に仕込むことで、肉汁を閉じ込めしっとり仕上げます。

フランス料理の心臓とも言えるソースは、鴨と合わせる山菜特有の香りとの調和も考え、複数のワインとトリュフを贅沢に使った古典のペリグーソースをご用意します。また、中国料理ならではの“皮蛋、青山椒、雲南ハム、香味油”などを調味料やひとつの素材としてそれぞれの料理に使用することで、普段のモン・フレーブでは味わうことのできないオリジナリティ溢れる料理に仕上がっています。古典と現代、そしてジャンルを超えた融合に私自身心が躍ります。お客様の期待を超える一皿をご用意してお待ちしております。

【MENU】

■秋田県産比内地鶏の食養薬膳蒸しスープ

營養薬膳師の資格をもつ JUEN 料理長の神髄“薬膳蒸しスープ”。比内地鶏の旨みが凝縮した繊細で滋味深い味わい。

■前菜六種盛り合わせ

<中国料理>

青森県産三戸田子牛のパリパリ揚げ バジルの香り／秋田県産平目の中華マリネ／岩手県産海鞘スモーク

<フランス料理>

青森県産海峡サーモンの燻製となめらかなピータンムースのハーモニー／秋田県産八幡平ポークのレタス包み／岩手県産雲丹のフラン パプリカとトマトのクーリ

■岩手県産ホワイトアスパラガスと天使の海老の炒め ヘルシー香るエキュームを添えて

ホワイトアスパラガスと天使の海老の甘みを引き出したシンプルな塩炒めに、フランス料理の技法で作る泡のソースを添えて。徐々に溶け出す泡のソースで変わる味わいを堪能。

■秋田県産東由利フランス鴨と山菜のランデブー ソースペリグー

クセが少なく柔らかな肉質の鴨をふたつの調理法で。

ローストしてからキャラメリゼした胸肉と、塩麴とポートワインでマリネした腿肉のパテを黒トリュフの贅沢なソースで。

■青森県産天然真鯛を2種の技法で（天然真鯛の四川名菜「水煮魚」／天然真鯛と雲南ハムの春巻き）

ひとつの素材をフランス料理、中国料理それぞれの技法で奏でるメインディッシュを一皿に。

中国料理は真鯛を紹興酒と香草で香りづけし、西洋料理のフュメドポワソンと中国料理の上湯、それぞれの出汁をブレンドした煮汁でふくらと煮詰めて。四川山椒と四川唐辛子のピーナツ油のソースには芭蕉菜漬けやセロリを加え、辛味の中に酸味と食感がアクセントのソースで。

フランス料理は真鯛と雲南ハム、香味野菜を、細切りにした春巻きの皮を纏わせてバターでカリッと焼き上げ、ヴェルモット酒を使用した干し椎茸香るクリームソースで。

それぞれのソースは、どちらの料理にも合うよう仕上げているのでお好みの組み合わせで楽しめます。

■デザート

岩手県産牛乳のクレームブリュレ トロピカルな香り

【前回の様子】 フレンチ et シノワ ～フランス料理と中国料理の融合～

(2023.11.10 NEW WING フランス料理 モン・フレーブにて開催)



※写真はイメージです。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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。

【本館4階 チャイニーズダイニング JUEN】

赤と黒を基調としたスタイリッシュな空間。

グループでのご会食に適したコース料理はもちろん、少人数でもお楽しみいただけるメニューを多数ご用意しております。

Chinese Dining 華苑
JUEN



【NEW WING2階 フランス料理 モン・フレーブ】

クラシカルモダンな空間が醸し出す落ち着いた雰囲気店内。

モン・フレーブは自然に恵まれたここ「いわて」を中心に、シェフが厳選した食材を存分に活かしたコース料理を展開しております。

Mont
Flève
フランス料理 モン・フレーブ



ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問合わせは、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 源田まで
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp