



香り、温度、食感、この場でしか味わえないデザートとの出会い

パティスリー モン・フレーブ 開催

～1日限りのデザートコース～

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 WING フランス料理「モン・フレーブ」にて一皿ごとに美しく盛り付けられたデザートをコース仕立てで提供するパティスリー モン・フレーブを開催します。

フィナンシェやカヌレ、マカロンなどのフレンチのクラシカルなスイーツから海老やフォアグラとの組み合わせから生まれる新たな味わいまで、驚きと喜びを詰め込んだメニューを提供します。出来立てだからこそ表現できる香りや食感、口どけなど、テイクアウトできるデザートとはひと味違うこの場でしか味わえない「瞬間のおいしさ」をお楽しみください。



■ イベント概要 ■

【イベント名】パティスリー モン・フレーブ ～1日限りのデザートコース～

【開催日】2024年6月23日（日）12:00 開宴

【場所】NEW WING 2階 フランス料理 モン・フレーブ

【料金】お一人様 5,000円（コース料理・ドリンク付き）

【予約方法】ホテル公式 HP からのオンライン予約またはモン・フレーブにて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6262（受付時間 11:00～19:30）

【メニュー】

<アントレ> ※ノンアルコールサングリアと共に

■焼きたてフィナンシェ

～焼きたてならではのサクッとした食感とバターの芳醇な香り～

■サフランとバニラ香るパンペルデュと海老のティエド

～自家製ブリオッシュで作るサフランとバニラ香るパンペルデュ（フレンチトースト）を海老と一緒に～

■カヌレ ド ボルドー

～低温でじっくり焼いた、ほろ苦くカリッとした表面と中身はふんわり食感のカヌレをキャラメルソースで～

■フランス産フォアグラとパン デピスのロリポップ仕立て

～フォアグラのテリーヌをスパイス香るパン デピスでサンドし、チョコレートでコーティングした大人の味わい～

■マカロン インスピレーションフレーズ 三陸産リアスターファームの苺と共に

～苺の甘い香りのマカロンをフレッシュ苺で爽やかに～

<スープ>

■メロンとハーブのガスパチョ 帆立貝のサラダと共に

～メロンとハーブに胡瓜やセロリなどの野菜を合わせた初夏らしいガスパチョと帆立貝のマリアージュ～

<マンジェ> ※アッサムティーと共に

■フランス産バタークロワッサン 杜仲茶ポークのハム添え

■キッシュ

<アヴァン デセール>

■シブーストパッション ココナッツのかき氷

～カスタードとメレンゲで作るシブーストの表面はキャラメリゼでカリッと仕上げ、ふんわりかき氷を纏わせて～

<グラン デセール>

■岩手県産ルバーブのコンポート スミレの香り 岩手県産ヨーグルトソルベと共に

～霧の中から出現するメインデザート～

■コーヒーまたは紅茶

※写真はイメージです。 ※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。

【 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。



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