



味わい・香り・色が多彩なクラフトビールに出会える  
**岩手クラフトビールフェア開催**  
～ホテルシェフが手掛ける料理とのおいしい組み合わせ～

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、いわて秋旅キャンペーン期間中、岩手県内各地で造られるブルワリーの創造性豊かなクラフトビールと、各レストランおすすめのペアリングフードを楽しむ「岩手クラフトビールフェア」を開催します。

香りやコク、キレ、苦みなど、さまざまな違いがあるビールを飲み比べするのもおすすめ。秋も深まりビールが美味しい季節、ビールと料理が互いを引き立てあう新たな味の出会いをお楽しみください。



■フェア概要■

【フェア名】ホテルメトロポリタン盛岡 岩手クラフトビールフェア

【期間】2024年10月1日（火）～12月1日（日）各店ディナータイム

【開催店舗】本館：チャイニーズダイニング「JUEN」

NEW WING：ダイニング&バー「ジヨバンニ」、フランス料理「モン・フレブ」、日本料理「対い鶴」

▶フェア詳細はこちら：<https://morioka.metropolitan.jp/topics/craftbeer.html>

【参加ブルワリー】

ヘアレン醸造所、世嬉の一酒造(株)、(株)グッドワンリフォーム nanbu craft brewery、(株)トルクスト、さくらブルワリー、(株)遠野醸造、上閉伊酒造(株)、ノイモンドブルーイング、暁ブルワリー八幡平ファクトリー、ヘリオス酒造(株)、陸前高田マイクロブルワリー

協賛：東日本旅客鉄道株式会社 盛岡支社／協力：岩手クラフトビールアソシエーション

## ▶本館 4F チャイニーズダイニング「JUEN」

- ベアレン シュバルツ [ベアレン醸造所／盛岡市] ￥900
- 佐助豚叉焼 県産大豆添え ￥1,000

\*佐助豚の脂の甘味とビールの爽やかな苦みが相性抜群。



- いわて蔵ビール レッドエール ￥1,200  
[世嬉の一酒造(株)／一関市]

- 白身魚の黒酢あんかけ ￥1,900

\*フルーティーなビールに黒酢のまろやかさが絶妙にマッチ。



- NANBU CRAFT Pale Ale ￥1,200  
[株)グッドワンリフォーム nanbu craft brewery／盛岡市]

- 青菜の塩味炒め ￥1,600

\*大蒜を効かせた青菜炒めがビールの華やかな香りによく合う。



- IMPACT [株)トルクスト／花巻市] ￥1,200

- 北京ダック ￥4,100

\*鴨の脂身と熟成甜麴醬の洗練された味わいには個性派ビールがぴったり。



## ▶NEW WING 2F ダイニング&バー「ジョバンニ」

- IMPACT [株)トルクスト／花巻市] ￥1,200

- タコとベーコンの Pasta ￥1,380

\*濃厚で旨味の強い Pasta には、印象的な香りのビールを合わせて。



- 展勝地さくらエール [さくらブルワリー／北上市] ￥1,200

- 海老と杜仲茶ポークハムのガレット ￥1,500

\*そば粉とビール香る生地のガレットと軽やかなビールが相性抜群。



- ESB [株)遠野醸造／遠野市] ￥1,200

- 原木生ハムと無花果のサラダ ￥1,180

\*無花果の食感、生ハムの香りが華やかなビールによく合う。



## ▶NEW WING 2F フランス料理「モン・フレーブ」

■遠野麦酒 ZUMONA GOLDEN ALE ￥1,000

[上閉伊酒造(株)／遠野市]

□三陸産穴子と牛蒡のデクリネゾン

￥7,000／￥11,000 のディナーコース内での提供。

\*ホップの香りとキレのある味わいのビールにぴったりのアミューズ。



■MELLOWDRIFT メロウドリフト ￥1,200

[ノイモンドブルーイング／一関市]

□大槌産 MOMIJI 鹿肉と盛岡紅木豚のパイ包み焼き

ジュニエーブル風味 根セロリのピューレと共に

￥11,000 のディナーコース内での提供。

\*旨みたっぷりの一皿に、まるやかでコクのあるビールが相性抜群。



## ▶NEW WING 1F 日本料理「対い鶴」

■ドラゴンアイ (スカイ) オーガニックピルスナー ￥900

[暁ブルワリー八幡平ファクトリー／八幡平市]

□安比まいたけ天ぷら ￥900

\*自然豊かな八幡平、同じ風土で育ったビールと料理は相性抜群。



■ユキノチカラ 白ビール [ヘリオス酒造(株)／西和賀町] ￥900

□白身魚のサラダ造里 山葵ドレッシング ￥1,100

\*相性の良いホワイトエールと白身魚は素材の味が引き立つ味わい。



■ゆずホワイト [陸前高田マイクロブルワリー／陸前高田市] ￥1,200

□あみ茸のみぞれ和え ￥700

\*あみ茸の滑らかさとほのかな大根の辛みに、ゆずのスパイシーさがぴったり。



※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。

秋は短し 岩手  
旅せよ

秋は短し旅せよいわて～いわて秋旅キャンペーン～

<https://iwate-kankocp.jp/>

岩手県では2024年10月から12月までの3ヶ月間、いわて観光キャンペーン推進協議会、岩手県内の観光関連事業者、JR東日本盛岡支社が一体となって秋の観光キャンペーンを開催します。この季節にしか味わえない岩手の旅を提案しております。

### 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