

【ホテルメトロポリタン盛岡】 食の饗宴 2025 現代ブッフェ料理の真髄 開催

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にて現代ブッフェ料理の第一人者として名高い中村勝宏シェフに師事し、日々その技術と想いを継承、表現し続けている狩野総料理長を筆頭に各料理長が魅せる一夜限りのブッフェ料理を愉しむ食の饗宴を開催します。美しさやダイナミックさをお客様の目の前でご披露するメニューやシェフ一人ひとりが伝統と食材への敬意を込めて仕上げる料理の数々をご堪能ください。



【イベント名】 食の饗宴 2025 現代ブッフェ料理の真髄
【開催日】 2025年2月18日（火）18:30 開宴
【会場】 NEW WING 4階 メトロポリタンホール
【料金】 お一人様 15,000円（和洋中着席ブッフェ・お飲み物・消費税・サービス料込）
【予約方法】 HPからのオンライン予約またはマーケティング部にて承ります。
【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～18:00）

■ホテルメトロポリタン盛岡料理長

（左から）シェフパティシエ 熊谷 崇
総料理長 兼 西洋料理長 狩野 美紀雄
中国料理長 松浦 英明
日本料理長 土谷 静夫



【MENU】

▶**伝統 -Tradition-**

1950年代、帝国ホテルから始まった日本のブッフスタイル。

前菜からデザートまで、日本・西洋・中国それぞれの歴史ある古典料理の数々をご用意します。

■**鳳凰の飾り盛り合わせ冷菜**

特別な宴席でのみ提供される飾り盛り前菜は、色鮮やかな食材で鳳凰を表現します。繊細で華やかな飾り前菜は中国料理の伝統技術と美しさを感じられます。

■**牛ほほ肉のブレゼ なめらかなポムピュレと共に**

牛ほほ肉を赤ワインと香味野菜でマリネし、フォン・ド・ヴォーを加えてじっくり煮込みます。柔らかく口の中でホロホロととろけるお肉とじゃがいものなめらかなピューレが絶品です。

■**干しナマコと牛アキレス腱の蝦子煮**

2週間以上かけてゆっくり戻した干しナマコと牛アキレス腱を蝦子（海老の干し卵）で煮込んだ料理。丁寧な仕込みと火加減により引き出される独特の香りと旨みが味わえます。

■**その他の料理**

若鶏とり・ド・ヴォーの軽いクリーム和え トリュフ風味 パイ包み焼き／牛モモ肉の8時間ロースト／ほろほろ鳥のテリーヌ／パテアンクルート／紅木豚のリエット／牛タンとポワローのタルトレット／いわい鶏のエフィロシエとセロリラブのタルトレット／麻婆豆腐とチャーハン／温蕎麦／寿司（鮪・サーモン・イシガキ貝）／天婦羅（公魚・山菜）／ガトーオペラほか



▶**現代 -Modern-**

新しい魅力が時代とともに生み出される料理の世界。

西洋料理をベースに日本料理ならではの親しみやすいテイストや技法を取り入れた料理、素材のもつ風味や質感、繊細な味わいを活かしたメニューなどジャンルを超えて表現される味わいをご用意します。

■**甘鯛の鱗焼き サフラン風味の野菜のクーリソース**

鱗まで美味しく食べられる甘鯛をカリッとした食感でお楽しみいただけるよう、会場内で仕上げ提供します。トマトと香味野菜にサフランを香らせた特製クーリは、総料理長オリジナルレシピです。

■**黒瀬鰯しゃぶしゃぶ**

程よく脂のついた宮崎県産活メ黒瀬鰯を昆布出汁が効いた特製つゆにさっとぐらせて旨味を閉じ込めます。余分な脂だけを落とす絶妙なタイミングで仕上げた鰯を特製ポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。

■**赤い果実のフランベ キルシュ酒の香り バニラアイスクリーム**

イチゴとラズベリーをソテーし、キルシュ酒をかけてフランベして仕上げます。香りや風味、おいしさを閉じ込めた温かい果実と、マダガスカル産バニラの濃厚な自家製アイスをお楽しみいただけます。

■**その他の料理**

フォアグラ丼／サーモンの温燻製姿造り アネットソース／イワシとジャガイモのテリーヌ／穴子ときゅうりのモザイク／フカヒレ姿茶碗蒸し／中華サラミと海の幸の炒め／穴子醤油焼／シャンティ・フレーズ／N・Y チーズケーキ／グラスデザート各種ほか



▶オリジナル -Original-

ホテルメトロポリタン盛岡オリジナルメニュー。

長年の経験にシェフ独自のひらめきがエッセンスとして加わった、当ホテルのスペシャリテをご堪能ください。

■古代米を使った薬膳スープ

金華ハムや鶏肉のほか、夏華草、椎茸などの定番の素材に古代米を加えた薬膳スープ。香りを閉じ込めるため蓮の葉で覆って蒸したスープは、素材のエキスがしっかりと抽出され滋味を醸し出します。

■鮑と帆立貝のモンテカルロ風

甘みを引き出しサフラン風味でソテーした玉ねぎやニンジンに鮑と帆立貝をのせ、アンチョビとバターなど合わせた香ばしいクルートで焼き上げます。野菜の甘みと凝縮されたコクと旨みの組み合わせが鮑と帆立貝を引き立てます。

■焼きモンブラン

タルト生地、クレームダマンド、マロンクリーム of 3 層の焼きモンブラン。サクッとした食感のタルト生地に滑らかなモンブランクリーム、ほんのり香る洋酒がアクセントの一品です。

■その他の料理

真鯛のマリネ浮世絵仕立て／フォアグラと黒にんにくのカタイク揚げ／里芋と生ハムのルーレ／県産牛のホイップ包み揚げ オイスターソース風味／ズワイ蟹と三つ葉の山葵浸し／細魚昆布の雲酢和え／烏賊酒盗和え／鮪酢味噌和えほか



▶ドリンクメニュー

ビール、日本酒、ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク 各種

ホテルのソムリエ・唎酒師がセレクトしたワインや日本酒をご用意します。



※仕入れ状況等により、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※写真はイメージです。

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