



フランスの伝統的な地方料理や家庭料理を気軽に楽しむ特別な一日

## ビストロ モン・フレーブ 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 フランス料理「モン・フレーブ」にて、フランスの日々の暮らしの中で愛されている地方料理や家庭料理を楽しめる一夜限りのイベント「ビストロ モン・フレーブ」を開催します。

ビストロの古き良き料理を中心に、フランスでこの季節に愛されるメニューを味わえる特別な一日。いつもの華やかな一皿とはひと味違ったお料理や素朴で温かみのある空間のなかで、この日ならではのフレンチをお楽しみください。



【イベント名】ビストロ モン・フレーブ ～フランスの伝統的な家庭料理や地方料理を気軽に楽しむ～

【開催日】2024年11月29日（金）18:00 開宴

【会場】NEW WING 2階 フランス料理 モン・フレーブ

【料金】お一人様 12,000円（お料理のみ）

【予約方法】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）

### ■モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀

2005年入社、宴会調理やレストランに従事。2014年にはフランス研修で腕を磨く。

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。



## 【MENU】

### ■オードブル

#### ・八幡平みのり風土 ポワローヴィネグレットとシャルキュトリー

パリのビストロの古典メニューとして愛されるポワローヴィネグレット。クセや苦みが少なく、優しい甘みが特徴のポワローをじっくり加熱し、とろけるような食感に仕上げます。シャルキュトリーの旨みをアクセントにお召し上がりください。

### ■スープ

#### ・オニオングラタンスープ

フランス南東部の都市、リヨンで誕生したとされるオニオングラタンスープ。パイ包みにすることで、濃縮された素材の味わいとグリユイールチーズの香りのハーモニーをお楽しみいただけます。

### ■魚料理

#### ・鰻のマトロート ボルドー風

フランスでは伝統的な家庭料理として伝わるマトロート。旬を迎える鰻の良質な脂は、ワインと合わせじっくりと煮込むことでコク深い味わいを演出します。料理長こだわりの一皿をぜひご堪能ください。

### ■肉料理

#### ・奥州いわいどり腿肉と貝のココット焼き サリエットの香り／・オーストラリア産仔羊のアッシュェ パルマンティエ／

#### ・イベリコ豚ベジョータロース肉のロティ

メインは冬の夕食によく食べられるココット焼き、フランスの国民食とも言われるアッシュェ パルマンティエや、最高級のイベリコ豚ベジョータの旨みを最大限に味わえるローストの3つの味わいをご用意します。

### ■サラダ

### ■デザート

#### ・ガトー マルジョレーヌ

フランス生まれのクラシカルな伝統菓子。シンプルながらも繊細な味わいの逸品です。

#### ・コーヒ-



※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。  
※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。

## 【 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。



## 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