



## ホテルメトロポリタン盛岡 クリスマスケーキ 2024・おせち料理 2025 予約受付開始

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、10月1日（火）よりクリスマスケーキ・おせち料理のご予約受付を開始します。

今年もパティシエが細部までこだわったバリエーション豊かなクリスマスケーキと和・洋・中それぞれホテルクオリティの技が光るおせち料理を取り揃えました。大切な方との特別な時間に、家族や友人との賑やかなお集りに、笑顔あふれる時間を華やかに彩ります。



### 【クリスマスケーキ 2024】

新作からスタンダードまでパティシエが心を込めて仕上げる、上質な味わい深いケーキをご堪能ください。

#### ■ ニュアージュ ¥4,800（直径約12cm／4号）

ふわふわ真っ白な雲をイメージした今年の新作は、ホワイトチョコレートとココナツのクリームの下にカシスのムースとベリージュレが隠れています。ふわとした食感の甘さ控えめのクリームとムース、ジュレそれぞれの酸味が調和された一品。



### ■ シャンティ フリュイ ¥5,200 (約 10cm×10 cm)

フレッシュフルーツを彩り豊かに飾りつけた華やかなケーキ。  
どこか懐かしさを感じられるパティシエこだわりの生地に、フルーツの香りを引き立てる  
キルシュ酒シロップを染み込ませ、ほどけるような食感に仕上げた一品。



### ■ フリーズ ド ノエル ¥5,700 (直径約 15cm / 5号)

子どもから大人までお楽しみいただける定番のショートケーキ。  
北海道の生乳で作られたコクのある生クリームに、パティシエオリジナルレシピの  
きめ細かい、ふわふわとした食感のスポンジがよく合う素材の味を堪能できる一品。



### ■ ムース ショコラ アメール ¥4,800 (直径約 13.5cm)

ビターで濃厚な風味のムースショコラに、甘く華やかなキルシュ酒の香りが広がる大人の味わい。  
グリオットチェリーの甘酸っぱさが弾け、ヘーゼルナッツとミルクチョコのサクサク感も  
お楽しみいただける一品。



### ■ ブッシュ ド ノエル カフェマロン ¥4,800 (長さ約 17 cm)

年輪をイメージしたクリスマス定番のブッシュ ド ノエルは、  
3種のコーヒーを使用し香り高く焼き上げたコーヒー生地に、  
マダガスカル産バニラビーンズ入りのコーヒーのバタークリームとマロンを合わせています。



### ■ ミルフィーユ オ フリーズ ¥7,800 (長さ約 19 cm)

たっぷりの国産いちごを味わえる、年に一度の特別な日にふさわしい贅沢なケーキ。  
フランス産バターを贅沢に使用したサクサクの自家製のパイ生地に、カスタードクリームと  
生クリームを合わせたクレーム・ディプロマットと苺をサンドした華やかなミルフィーユ。



【ご予約期間】 2024年10月1日(火)～12月8日(日)まで

【お引渡し日時】 2024年12月20日(金)～12月25日(水) 11:00～20:00

【お引渡し場所】 ニューウイング2F ジョバンニ

【ご予約先】 TEL 019-625-6261 (ジョバンニ直通)

お電話または各レストラン店頭、HPのオンライン予約からお申し込みいただけます。

特集ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/christmascake.html>

※数に限りがございますので、定数に達し次第受付を終了させていただく場合がございます。

### ■ 焼き菓子セレクション

【販売期間】 12月1日(日)～12月25日(水) ニューウイング1F ティーラウンジ「クローバー」

#### ■ クリスマス フルーツケーキ

¥3,000

クリスマスリースをイメージしたフルーツケーキは、  
パティシエ選りすぐりの12種のドライフルーツを使い、  
しっとり焼き上げました。



#### ■ シュトーレン

¥3,600 / ハーフ ¥2,000

しっとりとした生地に、たっぷりのドライフルーツとナッツを  
練りこみ焼き上げたシュトーレン。日ごとに深まる味わいを、  
クリスマスまでゆっくり堪能いただけるよう仕上げました。



## 【おせち料理 2025】

和・洋・中それぞれの厳選された食材に職人技を込め、精魂込めて仕上げた上品な味わいをお楽しみください。

### ■ 対い鶴 特製おせち ¥60,000 (3~4名様に おすすめ / 箱サイズ 約 24.5×24.5×15.7 cm)

熟練した日本料理の技と、五穀豊穡や無病息災、子孫繁栄などの願いが込められた伝統を味わえる至高の美食。料理長こだわりの“毛蟹入り海老真丈”は、海老のぷりっとした食感を残し、粘りが出るよう見極めて練る真丈は職人技が光る一品です。真丈に毛蟹を加えることで、深い味わいに仕上げました。

<全 32 品>

#### 【巻の重】

伊勢海老艶煮/油棒西京焼き/栗金団/甘鯛幽庵焼き/三陸翡翠あわび旨煮/  
田作り/いくら醤油漬/黒豆蜜煮・千代呂喜/菊花蕪/紅白膾/豆乳伊達巻き/  
タラバ蟹利休焼き/胡桃雪化粧/毛蟹入り海老真丈蓮根挟み揚げ

#### 【式の重】

岩手県産黒毛和牛サーロイン西京焼き/岩手県産松茸有馬煮/金目鯛山椒焼き/鶴芋/  
岩手県産姫竹旨煮/梅人参/菜花昆布〆/岩手県産鶏松風焼き/叩き牛蒡/数の子松前かけ/  
松笠慈姑/鯨昆布巻き/甘露梅/紅白梅蒲鉾/岩手県産合鴨幽庵焼き/海鼠酢/花海月酢



### ■ 雅 (みやび) ¥38,000 (4~5名様に おすすめ / 箱サイズ 約 21.4×31.2×12.9 cm)

素材の味を引き立て、手をかけ丹精込めた格別の美味しさを詰めた二段重。

海胆風味に仕立て贅沢に一尾丸ごと盛り付けた伊勢海老艶煮、低温調理で柔らかく旨味を感じられる岩手県産牛ロース肉のロースト、自家製甘味噌で味わう鴨肉の北京式焼き物など、豪華な食材を心ゆくまで楽しめます。紅白蒲鉾、数の子、田作りなど、おせちの定番品目はもちろん、フォアグラやキャビアなどの豪華珍味も取り入れたハレの日に合う上品なおせちです。

<全 31 品>

伊勢海老艶煮海胆風味/穴子の八幡煮/数の子醤油漬唐千寿かけ/  
三陸めかぶと螺入り松前漬/豆乳伊達巻き/紅白蒲鉾/黒豆蜜煮/  
二色栗金団/フォアグラムース ポルト酒風味/カニ入りプリニ いくら・キャビア添え/  
永遠の海老のポッシェ/岩手県産牛ロース肉のロースト/鴨肉の北京式焼き物/  
佐助豚のチャーシュー/鮑のオイスターソース煮 他



### ■ 慶 (よろこび) ¥28,000 (3~4名様に おすすめ / 箱サイズ 約 19.7×19.7×17.9 cm)

伝統的な日本料理の品目に、鮮やかな鰻若草博多や柔らかく蒸した鮑の旨みを際立てる菜種焼きなど、食べやすさと美しさを追求した和の重。ハーブの香りと肉本来の旨みが味わえる紅木豚のハーブローストポーク、特製ドレッシングで旨みと食感が楽しめる魚介類のマリネなど華やかな洋の重。フランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワや縁起物の黒豆を和風にアレンジしたデザート重まで趣向を凝らした充実の3段おせちです。

<全 27 品>

タラバ蟹利休焼き/鰻若草博多/鮑菜種焼き/鱈鱈入り錦彩り膾 鱈いからのせ/  
巻き湯葉 里芋 筍 梅人参 菜花/魚介類のマリネ (イダゴ・ムール貝・北寄貝) /  
紅木豚のハーブローストポーク/永遠の海老の生ベーコン巻き/  
抹茶のガレット・デ・ロワ/黒平豆のフィナンシェ 他



■煌（きらめき） ￥18,000（2～3名様におすすめ／箱サイズ 約21.4×31.2×7.9cm）

新春を寿ぐ彩り豊かな祝い重。鮑を洋食ならではの味わいに仕上げたモンテカルロバター焼き、見た目も華やかなスモークサーモンのミルフィーユ仕立てなどこだわりの洋風品目と、自家製タレにじっくり漬け込み焼き上げた佐助豚のチャーシューや筍を蝦子や鷹の爪と煮詰めた筍のピリ辛うま煮など、大人好みのお酒に合う中華品目まで多彩にラインアップしたおせちです。

<全16品>

スモークサーモンのミルフィーユ仕立て／ポークプロヴァンサル風パテ 野菜のマリネ／  
帆立と鮑のモンテカルロバター焼き／岩手県産牛もも肉のローストビーフ／  
佐助豚のチャーシュー／松笠イカの葱ソース和え／筍のピリ辛うま煮／本ズワイ蟹爪 他



【対い鶴 特製寿司】 ■結鶴～ゆづる～ ￥12,000（3～4名様におすすめ）

料理長が厳選した新鮮なネタ、岩手県産ひとめぼれを使用した絶妙なシャリ、旨味を引き出す幅広い技術が凝縮された対い鶴特製寿司。

本鮪（赤身・中トロ）／活〆黒瀬鱒／活〆鯛昆布〆／北寄炙り／蒸し海老／  
盛岡サーモン炙り／岩手県産牛ローストビーフ／海胆軍艦／ネギトロ軍艦／鱈子巻き／  
干瓢巻き／玉子焼き



【新年を彩るスイーツ】 ■スイーツおせち ￥11,000

二段重ねの重箱には、パティシエが一品一品仕上げた洋菓子のほか、かまぼこに見立てた紅白のマカロンなど新年の団らんを華やかに演出するスイーツが並びます。おせち料理の後のデザートとしてお楽しみください。

【巻の重】 ガレット・デ・ロワ、抹茶トリュフ、ほうじ茶フィナンシェ、くるみクッキー、サブレ・アールグレイ

【式の重】 パバロア・ピスターシュ、紅白マカロン、ムース・マスカルポーネ、チーズケーキ、練乳ロールケーキ、苺のショートケーキ、ムース・カシス、モンブラン



【ご予約期間】 2024年10月1日（火）～12月15日（日）まで

【お引渡し日時】 2024年12月31日（火）9：00～16：00

【お引渡し場所】 ニューウイング 3F 特設会場

【ご予約先】 TEL 019-625-6260（対い鶴直通）

お電話または各レストラン店頭、HPのオンライン予約からお申し込みいただけます。

特集ページ：<https://morioka.metropolitan.jp/feature/osechi.html>

※数に限りがございますので、定数に達し次第受付を終了させていただく場合がございます。

※仕入の状況により内容が変更となる場合がございます。

※掲載写真はすべてイメージです。

※表示の料金には消費税が含まれております。

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  
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2604（広報直通） E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp