



【ホテルメトロポリタン盛岡】一夜限りのディナーイベント 「食の饗宴 2025 いわて晩餐－芒種の候－」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「食の饗宴 2025 いわて晩餐－芒種の候－」を開催します。一年の収穫を左右する重要な節目とされる、二十四節気のひとつ芒種の候。新たな種をまき、秋に豊かな実りを得られるよう豊作祈願が執り行われるこの時期に、岩手の旬を味わいながらこれからの岩手の食について想いを馳せ、未来への種をまく特別ディナー。和洋中の垣根を超えた一皿や、日本最高級のいわて牛をシェフの新たなアイデアを加えて仕上げる逸品など、作り手からお客様へと続く「食」のストーリーをぜひご体感ください。



【イベント名】食の饗宴 2025 いわて晩餐－芒種の候－

【開催日】2025年6月17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 18,000円（着席料理・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）

▶ご予約・詳細はこちら <https://morioka.metropolitan.jp/topics/bqevent250617.html>

▶ MENU

■ 前菜

県産蕨の白酢和え 県産椎茸 百合根 粟麩／鱈煎餅と鱈新引き揚げ／姫竹の田楽焼き／
岩手がものリエットとフォアグラムース パニプリとアロニアソース／もりおかあじわい林檎ポークの蜜焼き

■ 三陸産帆立貝、鮑、ムール貝とグリーン野菜のフランセーズ トマトの雫ジュレと共に

■造り

がぜ海胆 本山葵と醤油ジュレ掛け／三陸産鱸の洗い さっぱり梅ソース掛け／
ロブスター 海香る三陸若芽ソース添え

■三陸産地魚（インディーズフィッシュ）の温かいテリーヌとラングスティヌ

サフラン風味のバンブランソース キャビアとアスパラガス

■いわて牛サーロインのイタリアンライグラス入り塩パイ包み焼き レフォール添え

■リーフサラダ 八幡平マッシュルームとアンディーブ 胡桃オイルヴィネグレット

■盛岡サンファーム ミックスベリーのアイスクリーム クレーム・マスカルポーネ

■パン コーヒー

お飲み物は、お料理に合わせたソムリエセレクトのマリアージュをご用意します。



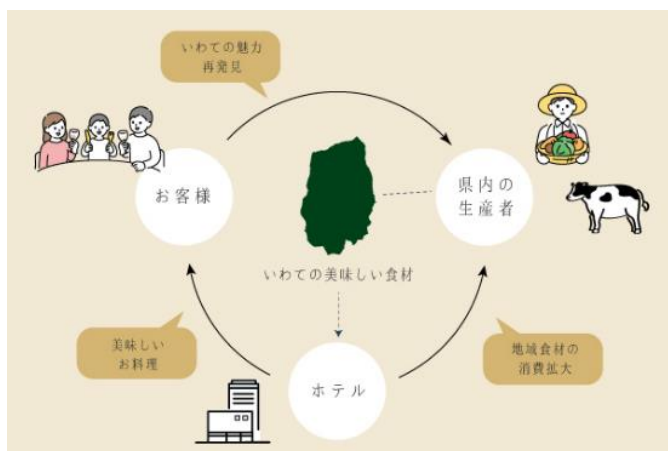
【シェフの想い 総料理長 狩野 美紀雄】



西洋・日本・中国、3つの料理の匠が結集し、唯一無二のコース料理をご用意いたしました。初夏への移ろいを味覚で感じられるよう、蕨や姫竹などの旬の恵みを繊細に織り込んだ一皿や、三陸の地魚を身からアラまで余すことなく使用した魚料理など、食材への敬意を込めて構成。メインには、いわて牛が食す干し草をパイ生地に練り込み、香ばしく包み焼きに。私たちは地域の豊かな食材に真摯に向き合い、確かな技術でその魅力を最大限に引き出す、食のリーダーであり続けたいと願っております。五感で味わう岩手の季節をどうぞ堪能ください。

▶食でつながるいわての輪

お料理の美味しさや美しさだけでなく、
食材に向き合い、生産されている方々の気持ちをお料理にのせてお客さまに届けたい。
わたし達はそんな想いから、イベントを通して作る人と食べる人をつなぎ、知って、食べて、ご体感いただく空間と時間をお届けします。



※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