

【ホテルメトロポリタン盛岡 夏の夜を彩るレストラン企画】

## メトロサマーフェス 2025 開催

～お得な前売りチケット 6/1（日）より販売開始～

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、2025 年 7 月 18 日（金）～9 月 23 日（火・祝）までの期間、レストラン各店のシェフが趣向を凝らした夏限定のメニューを楽しむ「メトロサマーフェス 2025」を開催いたします。

今年のサマーフェスは北海道・北東北をテーマに、JUEN・ジョバンニの 2 店舗ではお酒にもぴったりのお料理をフリードリンク付きでご提供し、対い鶴・モン・フレーブの 2 店舗では夏の味覚を存分に味わうメニューをご用意しております。お得な前売りチケットは 6 月 1 日（日）より販売開始。夏に美味しいお飲み物とあわせたホテルのお料理を心ゆくまでお楽しみください。



### ■フェア概要■

【フェア名】ホテルメトロポリタン盛岡 メトロサマーフェス 2025 ～夏の北海道・北東北の美食巡り～

【料 金】お得な前売りチケット ¥ 5,500（当日料金 ¥ 6,500）

【前売期間】2025 年 6 月 1 日（日）～7 月 17 日（木）

【販売箇所】ホテルメトロポリタン盛岡本館・ニューウイング両館フロント、開催レストラン各店

【開催期間】2025 年 7 月 18 日（金）～9 月 23 日（火・祝）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「ジョバンニ」、フランス料理「モン・フレーブ」、日本料理「対い鶴」

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

## ▶本館 4F チャイニーズダイニング「JUEN」

### ～秋田・岩手の食材と JUEN 伝統料理～

今年のメインは秋田・岩手の食材を四川料理独自の調理法で仕上げ、素材の旨みと深いコクを感じられる料理長こだわりの魚料理。このほか、JUEN 伝統の二品などお酒にもよく合うお料理をご用意しております。

■お料理 + 120 分フリードリンク

#### <フードメニュー>

前 菜 本日の冷菜三種盛り合わせ

海老料理 JUEN 伝統の海老のチリソース煮

魚 料 理 秋田産白身魚 盛岡産芭蕉菜漬け 三陸産魚醬の香蒸し

豆腐料理 JUEN 伝統の麻婆豆腐

食 事 秋田純穂豚のあんかけ焼きそば

デザート 杏仁豆腐

#### <ドリンクメニュー>

生ビール、紹興酒、サワー各種、ウイスキー、焼酎、ワイン、

ノンアルコールカクテル各種、ソフトドリンク各種

※フード、ドリンクそれぞれプラン限定のオプションメニューをご用意しております。



## ▶NEW WING 2F ダイニング&バー「ジョバンニ」

### ジョバンニサマーナイトbuffet@Northern Japan Fest.

北の恵みを活かしたシェフ自慢の料理を味わうスペシャルbuffet。今年のテーブルメニューは青森産ガーリックポークのトンテキと、函館直送白貝と大船渡産ワカメの白ワイン蒸し。このほか、ライブキッチンメニューやbuffetメニューなど夏の夜を楽しむ様々なメニューをご用意しております。

■お料理 + 120 分フリードリンク

#### <テーブルサービスメニュー>

青森産ガーリックポークのトンテキとポテトサラダ

函館直送白貝と大船渡産ワカメの白ワイン蒸し

#### <ライブキッチンメニュー>

夏野菜とアサリのペペロンチーノ風 冷蕎麦

焼きトウモロコシ／焼き物各種

#### <buffetメニュー例>

じゃがバター 塩辛のせ／鶏もも肉のザンギ 自家製タルタルソース／

夏野菜と函館直送イカのグリル タブナードソース／北海道産豆乳の

出来立て豆腐／サラダ各種／デザート各種／スイカなど

#### <ドリンクメニュー>

サッポロ瓶ビール／地酒／ハイボール各種／サワー各種／メロンリキュールカクテル／ワイン／

モクテル各種／ソフトドリンク各種



## ▶NEW WING 2F フランス料理「モン・フレーブ」

### UMAMI～旨味～

麹・昆布・酒粕・醤油など、世界からも注目される日本独自の旨味とフレンチの融合を愉しむディナーコース。メインは、まろやかな味わいと爽やかな香りが愉しめる「青森県産ほろよい豚肩ロース肉とバラ肉のトマト煮込み オレンジの香りを漂わせて」をご用意いたします。一皿一皿に隠された UMAMI をぜひご堪能ください。

#### ■コース料理

##### <メニュー>

- ・北海道産桜姫とセミドライフルーツのカレ  
スパイス風味 夏野菜の菜園仕立て
- ・北海道産利尻昆布と焼き茄子の冷製スープ 北寄貝添え
- ・青森産ほろよい豚肩ロース肉とバラ肉のトマト煮込み  
オレンジの香りを漂わせて
- ・北海道十勝とうもろこしの濃厚なクリームとエキゾチックソルベ
- ・コーヒー
- ・パン



## ▶NEW WING 1F 日本料理「対い鶴」

### 北海道コース

北海道の豊かな自然が育んだ食材をふんだんに使用し、料理人の創意工夫が光る懐石料理。味の土台となる出汁は、全て北海道産利尻昆布を使用。そのほか、肉厚の北海道産北寄を使った北寄焼売などの蒸籠蒸しや多彩な味わいの八寸、コク深い浅利出汁麺などをご用意しております。北の恵みを粋に食す、対い鶴ならではの味わいをぜひお楽しみください。

#### ■懐石料理

##### <御献立>

- 先 付 焼き茄子浸し  
造 里 鱈昆布 海胆 ヤリイカ 山わさび  
煮 物 蒸籠蒸し 北寄焼売 玉蜀黍 じゃがいも  
ブロッコリー ポン酢 辛子マヨネーズ  
焼 物 ラム 南京 椎茸 アスパラ ジャーマンポテト 玉葱 マスタード  
八 寸 鰯梅鑄込みフライ 桜姫串焼き ザンギ 烏賊三升漬け  
烏賊酒盗焼 鮭石狩漬 胡瓜味噌 枝豆  
香の物 盛り合わせ  
食 事 浅利出汁麺  
甘 味 シャーベット

※8/19 以降一部メニューが変更となります。



※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。

ホテル公式 HP : <https://morioka.metropolitan.jp/>

#### 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