

フランス料理 モン・フレーブ
日本のテロワールを活かした「夏の出会いもの」を味わう
É^{エテ}TÉ ～夏の食材をフレンチで愉しむタベ～

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」にて日本各地の食材が持つ可能性・美味しさ・彩りを感じる「É^{エテ}TÉ ～夏の食材をフレンチで愉しむタベ～」を開催します。

岩手県産鮎や北海道産蝦夷鹿、脂のりがよい千葉県産夏太刀魚のほか、国内最大級の幻の地鶏と言われる熊本県産天草大王を使ったメインディッシュなど、日本各地の旬の食材の饗宴をご堪能いただけます。シェフのアイディアで食材の魅力を引き出した一夜限りのディナーをお愉しみください。



■ イベント概要 ■

【イベント名】É^{エテ}TÉ ～夏の食材をフレンチで愉しむタベ～

【開催日】2025 年 7 月 11 日（金）18:00 開宴

【場所】NEW WING 2 階 フランス料理 モン・フレーブ

【料金】お一人様 17,000 円（コース料理）

【予約方法】ホテル公式 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）

URL: <https://morioka.metropolitan.jp/restaurant/list/mont/menu/spevent1.html>

【メニュー】

＜アミューズ＞

■北海道産がぜうにと毛蟹のデュオ なめらかなカリフラワーのクリーム

トマトとエストラゴンのエキュームに包まれて

～初夏から夏に水揚げされる夏の毛蟹は、みずみずしく繊細な甘みや旨みの特徴。

旬のがぜ海胆と合わせ、トマトやハーブの爽やかな酸味と味わうアミューズはシェフの遊び心も詰まった一皿。～

＜オードブル＞

■北海道産蝦夷鹿と白金豚のアスピック サンファームペリーとマスタードのピュレ

～肉質がよく夏こそ旬とも言われる鹿肉を使用したオードブルは、夏の山の情景を表現した盛り付けで。～

＜ドウジェム＞

■岩手県産鮎のコンフィとフュメ 焼き茄子と浜千鳥の梅酒の梅 クレソンのクーリー

～鮎独特の風味をフレンチの技法とシェフのアイディアで引き出した一皿。

頭から尻尾まで鮎のおいしさを愉しむ夏のスペシャリテ。～

＜魚料理＞

■千葉県産太刀魚と帆立貝のパイ包み焼き 活車海老を添えて ソースブールブラン タプナードと共に

～脂のりがよく上品な味わいのなかに旨味が凝縮された夏太刀魚は、フレンチの王道パイ包み焼きで。～

＜肉料理＞

■熊本県産天草大王のロティと炭火焼き 2種のソース 酢橘を香らせて

～国内最大級の幻の地鶏と言われる天草大王。しっかりした歯ごたえと深い味わいが特徴の天草大王は、
むね肉、もも肉それぞれの旨みを最大限に感じられる調理法で仕上げクラシックな2種のソースで。～

＜デザート＞

■沖縄県産パイナップルのミルフィーユ仕立て マンゴーのソルベ 青山椒のアクセント

～夏の果実のフレッシュさと甘さを活かしたデザートには、ピリッとしたアクセントの青山椒を合わせて。～

■コーヒーまたは紅茶

※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。

【 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