

報道関係各位
ニュースリリース



2025年9月9日
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

【ホテルメトロポリタン盛岡】
食の饗宴 2025 旅する美食・台湾
TAIWAN GOURMET JOURNEY

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『台湾』をテーマに取り入れた一夜限りのbuffet料理を愉しむ食の饗宴を開催します。多くの方に親しまれている、buffet文化の盛んな台湾。今回はそんな台湾の食の魅力、開業4年目を迎えたホテルメトロポリタン プレミア 台北のシグネチャーメニューと、シェフ同士の現地交流により実現した料理の数々を、シェフが直接体感してきた台湾の美食文化を表現しながら、台湾への旅の魅力もお届けする特別な食体験をお楽しみいただけます。



■ イベント概要

【イベント名】 食の饗宴 2025 旅する美食・台湾 TAIWAN GOURMET JOURNEY

【開催日】 2025年10月8日（水）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（和洋中着席buffet・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。

https://morioka.metropolitan.jp/topics/event_syokunokyouden20251008.html

【予約・問い合わせ】 019-629-2601（受付時間 10:00～18:00）

【MENU】

▶ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが紡ぐ

ホテルメトロポリタン プレミア 台北 シグネチャーメニュー

2021年の開業以来、台湾の食材を使用し長年にわたるキャリアを持つシェフが生み出すメニューが高い評価を得ているホテルメトロポリタン プレミア 台北。30年以上のキャリアを誇り、中国、洋食、日本、台湾の料理に精通している中国料理「凱華樓」楊 徳興料理長と、25年以上の西洋料理の経験の中で、名だたるシェフとの共演経験などからインスパイアされたオリジナリティ溢れる料理の数々を表現しているオールデイダイニング「プリリアント」陳 永儒料理長、2人のシェフから直接指導を受けて盛岡の地で実現するシグネチャーメニューをご堪能ください。



「凱華樓」楊 徳興料理長



「プリリアント」陳 永儒料理長



「ホテルメトロポリタン盛岡」狩野 美紀雄総料理長



「JUEN」佐々木 克朗料理長

■北京ダック 凱華樓スタイル

日本では主に「皮」を食べる北京ダックを、「肉」と「肉汁」も一緒に楽しむのが「凱華樓」スタイル。

皮の照りをより艶やかに仕上げるためには、仕込み段階で赤酢と水あめを丁寧にかけること、肉を柔らかく旨味が凝縮されるような火加減が重要となります。使用する肉質を見極めながら、鴨を丸ごと味わえるよう試作を重ねた逸品です。

■海老すり身と中華揚げパン XO 醤ソース

楊シェフのスペシャリテ。海老の食感を最大限に引き立てられるよう、揚げパンに隙間なくみっちり盛り込むのが楊シェフのこだわり。海老と揚げパンの食感のコントラストと秘伝のXO 醤ソースを、現地での直接指導を受けたシェフが再現いたします。

■魯肉飯

豚肉と皮を分けて入れることでコラーゲンが溶け出し、とろみごはんによく馴染むルーロー飯は、朝食でも人気メニューのひとつです。香辛料の刺激は少なめでクセのない味わいは、台湾で一般的に用いられる氷砂糖の甘さによりコクも生まれます。

■その他の料理

クリスピーローストポーク、からすみ大根餅、牛ハチノスの辣油和え、鶏肉の三杯ソース炒め煮、真鯛の古風蒸し 金蘭醬油ソース、ビーフ ウェリントン、仔羊のロースト プロヴァンス風、タンシチュー、台湾さつまいもの錦糸餡細工、「プレミアスイーツ」台湾パナコ パイナップルケーキ（ホテルメトロポリタン プレミア 台北商品）



ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが現地を訪れ、シェフ同士の交流を通じてメニューを厳選。台湾でよく食べられている人気料理や、中国料理の技法を駆使しつつ台湾スタイルに昇華した料理、台湾との共通点を大切にしながらも日本向けにアレンジしたメニューなど、「旅先の台湾で味合う時間」をイメージした品々が並びます。

■メニュー

豚肉の蜜焼き／青菜の大蒜炒め／豚足の煮込み／鰻巻き玉子／天婦羅各種／寿司／ジャンボンブレゼ パイナップル風味／台湾カステラ／豆花／台湾焼き芋とりんごのタルト／台湾焼き芋のクレームブリュレ／タピオカ入りマスカットのブランマンジェ／マンゴープリン

■その他の料理

ドゥミドゥイユ 松茸の香り／海の幸のココット焼き プイヤベース風／白身魚の塩パイ包み焼き／オードブルバリエ／サラダバー／小鉢各種／鮪の兜焼き豚汁／洋梨のシャーベット／モンブラン／マカロンタワー

▶ドリンクメニュー

台湾ビールや台湾茶の他、ソムリエ・唎酒師がセレクトしたワインや日本酒をご用意しております。

各種ビール、日本酒、ワイン、ウイスキー、焼酎、台湾茶、ソフトドリンク 各種

▼現地交流の様子▼

2025年8月ホテルメトロポリタン盛岡 狩野総料理長とチャイニーズダイニング JUEN 佐々木料理長が今回の「食の饗宴」開催へ向けた準備のためホテルメトロポリタン プレミア 台北を訪問してまいりました。

現地シェフたちによるレシピ研修や試作、使用する調味料の選定について確認しながら、厨房で実際に調理もさせていただきました。日本では手に入りにくい食材や調味料もあり、代用できるもののレクチャーや台湾と日本の嗜好性、ブッフエの演出案、メニュー構成などについて意見交換を行い、2日間にわたり細かい点まで確認作業を重ねました。

今回の交流をきっかけに今後様々なアイデアを交換し、グループホテルとして新たな食体験をご提供してまいります。



※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