



ホテルメトロポリタン盛岡 クリスマスケーキ 2025・おせち料理 2026 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（水）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、和洋中のシェフの技が光るこだわりの料理でお正月の食卓が華やぐ上品な味わいの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 2025】

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。

■ピスタチオ フレーズ ¥8,800（直径約15cm／5号）

華やかなピスタチオを贅沢に使った一品。濃厚なピスタチオのムースとクリームは芳醇な香りと味わいのコントラストが楽しめます。コク深いピスタチオに甘酸っぱい苺をたっぷり合わせ、互いの味わいが引き立つように仕上げました。ピスタチオと苺が奏でるハーモニーをぜひご堪能ください。



■ シャティエーニュ ¥5,200 (直径約 13.5cm)

フランス産マロンのクリームやクリームブリュレ、パバロアなど栗の味わいを存分に愉しめるケーキ。たっぷりのシャンティとアーモンド生地にクレームダマンズのコーヒーの香りがアクセント。食感も味わいもバランスの取れた一品です。



■ ガトーオペラ ¥5,200 (約 15cm×15cm)

10層にもなる濃厚な味わいのケーキ。
ラム酒入りのコーヒーシロップを含ませたビスキュイで挟んだガナッシュと、2種類のバターを使ったコーヒーバタークリームが味の決め手。
1層1層にこだわった大人な味わいです。



■ フレーズドノエル ¥6,000 (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。



■ フリュイルージュ ¥35,000 (約 33cm×45cm)

たっぷりと敷きつめられた苺とラズベリーがクリスマスの華やかな街並みを思わせるインパクト抜群のケーキ。甘さ控えめながらコクのある生クリームと伝統レシピのスポンジ、鮮やかなデコレーションでクリスマスの夜に笑顔になれる特別なケーキです。



【ご予約期間】2025年10月1日(水)～12月10日(水)まで

【お引渡し日時】2025年12月20日(土)～12月25日(木) 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>

※ケーキのほかにも、クリスマス限定のオードブルなどをご用意しております。各商品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

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

■ シューレン ¥3,600 (長さ約 17cm)

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込み焼き上げたシューレン。日ごとに深まる味わいを、クリスマスまでゆっくりご堪能いただけるよう仕上げました。



【おせち料理 2026】

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24.5×24.5×15.7cm)

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”。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>

【壺の重】

伊勢海老艶煮/油棒西京焼き/栗金団/甘鯛幽庵焼き/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/チーズ伊達巻き/
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/菜花昆布メ/
岩手県産鶏松風焼き/叩き牛蒡/数の子松前がけ/松笠慈姑/鯧昆布巻き/
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名様におすすめ/箱サイズ 約21.4×31.2×12.9cm)

和洋中のシェフがそれぞれの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、柔らかい肉質と芳醇な香りが特徴のブランド牛 いわて牛五ツ星ロース肉のローストビーフ、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。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がけ/
三陸めかぶと螺入り松前漬/チーズ伊達巻き/紅白蒲鉾/黒豆蜜煮/
二色栗金団/フォアグラムース ポルト酒ジュレ/カニ入りプリニ いくら・キャビア添え/
いわて牛五ツ星ロース肉のローストビーフ/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名様におすすめ/箱サイズ 約19.7×19.7×17.9cm)

伝統的な日本料理の品目に、鮮やかな鰻若草博多や香ばしい香りのタラバ蟹利休焼きなど、食べやすさと美しさを追求した和の重。深い味わいを愉しむことができるオマール海老のテルミドール、旨みたっぷりの杜仲茶ポークハム、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。パティシエ特製の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/鱧鱈入り錦彩り膾 鱒いからのせ/
巻き湯葉 里芋 筍 梅人参 菜花/オマール海老のテルミドール/魚介類のマリネ/
杜仲茶ポークハムとパイナップルコンポート/フランナチュール/黒豆のパバロア 他



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

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



【新商品】

■凧（りん） ￥10,000（1名様用／箱サイズ 約18.4×18.4×4 cm）

取り分けをせずに楽しめる、一人一重の個食おせち。
お正月らしい伝統の和食と華やかな洋食メニューが味わえるおせちです。

<全16品>

タラバ蟹利休焼き／チーズ伊達巻き／数の子醤油漬け／雌株入り松前漬け／紅白蒲鉾／田作り／梅甘露煮／筍 椎茸 里芋 梅人参 菜花／千代呂喜／スモークサーモンとシーフードマリネ／ポークプロヴァンサル風パテと紅茶鴨スモーク／いわい鶏のパロティエヌ／岩手県産牛もも肉のローストビーフ／オマール海老のテルミドール



【対い鶴 特製寿司】

■結鶴〜ゆづる〜 ￥13,000（3〜4名様におすすめ）

料理長が厳選した新鮮なネタ、銀河のしずく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）／活〆黒瀬鰯／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重】

■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】

ババロア・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】 2025年10月1日（水）～12月14日（日）まで

【お引渡し日時】 2025年12月31日（水）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 019-625-6261（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/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
〒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