

チャイニーズダイニング JUEN×フランス料理 モン・フレーブ
コラボレーションディナー第 3 弾開催

フレンチ et シノワ 岩手キュイジーヌ

～ジャンルを超えた融合が生む心躍る一皿を愉しむひととき～

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、中国料理と仏蘭西料理ふたつのレストランの味を一度に愉しめるコラボレーションディナー第 3 弾を本館チャイニーズダイニング「JUEN」にて開催します。

今回は岩手の食材にフォーカスし、中国料理・仏蘭西料理それぞれの技法が生み出す味わいを表現したメニューをご用意いたします。二人のシェフのアイデアから生まれる、伝統的な手法にとらわれず、独創的なアプローチが創り出す新たな食文化の多様性をご体感ください。



- 【イベント名】フレンチ et シノワ ～岩手キュイジーヌ～
【開催日】2025 年 11 月 16 日（日）18:00 開宴
【会場】本館 4 階 チャイニーズダイニング JUEN
【料金】お一人様 14,000 円（お料理のみ）
【予約方法】ホテル公式 HP からのオンライン予約または JUEN にて承ります。
【予約・問い合わせ】019-629-2612（受付時間 11:00～19:30）

■JUEN 料理長 佐々木 克朗

2014 年中国政府認定国家資格『栄養薬膳師』を岩手県で初めて取得。

料理への探求心を忘れず「お客様の喜びが料理人の喜び」の言葉を胸に、真摯に食と向き合っている。

■モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀

フランスでの研修の経験もあり、2023 年フランス レストランウィーク 東北ブロックフォーカスシェフに選出。

日頃から食材の生産者との繋がりを大切に、素材の良さを引き出した料理の提供を心掛けている。



（左）モン・フレーブ 菊池シェフ
（右）JUEN 佐々木シェフ

【MENU】

■ 安比まいたけと衣笠茸の食養薬膳スープ

栄養薬膳師の資格をもつ JUEN 料理長の神髄“薬膳蒸しスープ”。素材の旨みが凝縮した繊細で滋味深いスープから。

■ 前菜六種盛り合わせ 中国料理と仏蘭西料理の創作前菜を一皿に

＜中国料理＞

白金豚の蜜焼き クリームチーズ添え／三陸産白身魚 四川山椒ソース 西わらびピクルス添え／四川名菜「醬蘿蔔」バルサミコ酢仕立て

＜仏蘭西料理＞

三陸産鰹と焼き茄子のクリーム 盛岡産リンゴのソース／合鴨とフォアグラのクレープ包み／三陸産ムール貝と二子さといものグラタン

■ フカヒレステーキ 上海蟹ソース ヴァンブラン 岩手県産大根を使った大根餅添え

自家製頂湯で煮込んだ後に香ばしく焼き目を付けたフカヒレを、濃厚な蟹ミソと旨みの強い内子の深みのある上海蟹ソースで。

■ 三陸産鮎並と山田の牡蠣くんのパイ包み焼き ソースショロン

三陸産の鮎並の表面に細かく刻んでじっくりと炒めた牡蠣とマッシュルームを塗り、ほうれん草で色づけた白身魚のムースと共にパイの包み焼きに。パイシートにアオサを振りかけるひと手間で、ナイフを入れた瞬間ふんわりと磯の香りが広がります。

■ 岩手県産吊るし熟成短角牛を 2 種の技法で

素材の特徴を生かし、中国料理、仏蘭西料理それぞれの技法で奏でるメインディッシュを一皿に。

中国料理／岩手県産吊るし熟成短角牛チャックリブの赤ワイン煮込み「ホンシャオニウナン紅焼牛腩」

通常は紹興酒とゴマ油での調理を今回は県産赤ワインを使用。風味とコクを加えてしっかり煮込み柔らかくし、

八角やニッキを効かせ奥行きのある味わいに。

仏蘭西料理／岩手県産吊るし熟成短角牛腿肉の柱候醬チョーホーゼンシャリアピンロースト 牛蒡ソース

低温調理で柔らかくし、表面に火入れをした後に竹炭を混ぜたパン粉を纏わせ旨みを閉じ込めました。添える牛蒡ソースの

玉葱と柱候醬の甘さにマデラ酒とバター、少量の五香粉が香る幾重にも重なる味わいの一品に。

■ 生姜香る熟成紹興酒プリン 小岩井牛乳を使って

10 年熟成紹興酒でコクを加え、牛乳の甘さに生姜のしぼり汁をアクセントに。ほんのりスパイシーでほのかに苦味があり、さっぱりとした後味に仕上げたデザートでコースを締めくくります。

■ シェフメッセージ

【JUEN 料理長 佐々木 克朗】

コース料理のはじまりには、気品あふれる香りが特徴の安比まいたけと、きのこの女王とも呼ばれる中国産衣笠茸の食養薬膳スープをご用意します。薬膳食材など 15 種類以上の素材と合わせ、秋の乾燥から「肺」を養うスープに仕上げます。

このほか、香ばしく焼き上げたフカヒレを、旬を迎えた上海蟹とフレンチのヴァンブランソースで仕上げたソースでお召し上がりいただくヒトササなど、菊池シェフと共に造りあげる至極のフルコースをご用意し、皆様をお待ち致しております。

Chinese Dining 菊池
J U E N

【モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀】

Mont Fleuve
フランス料理 モン・フレーブ

今回の魚料理は 2024 年に担当させていただいた陸前高田ガストロノミーツアーで提供した三陸の恵みを包み込んだ思い出のヒトササをご用意します。メインの吊るし熟成短角牛の腿肉を香り良くマリネし、低温でストレスなく加熱することで、肉汁を閉じ込めしっとり、柔らかく仕上げます。玉ねぎのうま味と柱候醬の風味を纏わせ、ソースにはマデラ酒の甘みと五香粉の独特な香りを融合させ新しい味わいへ挑戦しました。佐々木シェフと共に美味しいの一步先を目指し、お客様の期待を超えていきたいと思ひます。

【 本館4階 チャイニーズダイニング J U E N 】

赤と黒を基調としたスタイリッシュな空間。

グループでのご会食に適したコース料理はもちろん、少人数でもお楽しみいただけるメニューを多数ご用意しております。

Chinese Dining 新苑
J U E N



【 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。

Mont
Flave
フランス料理 モン・フレーブ



【 イベントの詳細・ご予約フォーム 】

https://morioka.metropolitan.jp/restaurant/list/juen/menu/mont_juenevent.html

※写真はイメージです。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

※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