



フランス料理「モン・フレーブ」

冬から春をフレンチで愉しむ夕べ

～菊池拓紀シェフが贈る、食材の魅力を引き出す調理法で冬から春へ紡ぐ季節の物語～

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、冬から春への季節の移ろいを表現した特別メニューを愉しむ一夜限りのイベントを開催します。

厳しい冬の寒さに耐え、旨みと甘みを凝縮させた毛ガニや鴨肉の味わいから、脂ののった旬の寒鰯に合わせた春の苦みと爽やかな酸味の一皿で季節は移り変わります。ふたつの季節が交差するこの瞬間にしか味わえない、旬の食材が持つ生命力とシェフの感性が響きあう、移ろいのガストロノミーをご体感ください。



■ イベント概要 ■

【イベント名】 冬から春をフレンチで愉しむ夕べ

～菊池拓紀シェフが贈る、食材の魅力を引き出す調理法で冬から春へ紡ぐ季節の物語～

【開催日】 2026 年 2 月 27 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 20,000 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/spevent2.html>

【メニュー】

<Amuse bouche>

■寒さが育てた毛ガコと菊芋のコラボレーション

冬の凝縮：寒さで身が締まった毛ガコと冬に甘みが増す菊芋。コースの始まりは海の幸と土の香りの出会いから。

<Assiette d'entrée>

■青森「銀の鴨」とフォアグラの冬のスペシャルティ 甘味を伴った根菜と共に

冬の贅沢：希少な「銀の鴨」とフォアグラ。重厚な旨味を冬特有の甘い根菜が受け止めるスペシャルティ。

<Le Soupe>

■淡雪仕立ての根セロリスープ トリュフの香りを漂わせて

早春の兆し：根セロリの白を「淡雪」に見立て、冬の終わりを演出。トリュフの芳醇な香りを添えて。

<Le Poisson>

■旬の寒鰯 菜の花と日向夏で春の訪れを愉しむ

春の息吹：絶妙な火入れをした脂ののった寒鰯に、菜の花の苦味と日向夏の酸味。冬から春へ移ろう瞬間。

<Granité>

■ホワイアスパラガスのソルベ

シェフの感性：独特の甘みとほろ苦さが、メインへの期待を高めるお口直しのソルベ。

<La Viande>

■羊肉を菊池シェフおすすめ調理法で フランスで春を知らせるモリーユ茸との共演

フランスの春：羊とモリーユ茸は、フランスで春を告げる王道の組み合わせ。シェフの個性が光るメイン。

<Les Dessert>

■カカオ、蔦の臺、いちごのデザート

大人な春：いちごの華やかさに、蔦の臺の野生的な苦味を合わせてモダンな締めくり。



■モン・フレーブ料理長 菊池 拓紀（きくち たくのり）

グループホテルやフランスでの研修などの経験を積み、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。目指しているのは、お料理を召し上がっていただくことで笑顔になっていただき、このレストランに来てよかったと思っていただくこと。

※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。

※料金にはサービス料、及び消費税が含まれております。

【 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