

日本料理「対い鶴」一夜限りの特別企画

「結の香 縁結びの雫」

個性豊かな日本酒と日本料理の繊細な味わいをペアリングで楽しむ

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 日本料理「対い鶴」にて、岩手県で開発・生産されている酒米「結の香」で醸造した個性豊かなお酒を楽しむ特別企画「結の香 縁結びの雫」を開催いたします。

「結の香」は年月をかけて開発された大吟醸酒用の最高級酒造好適米で、料理の繊細な味わいを高める最高の食中酒。本イベントでは、旬の食材を取り入れた懐石料理とのペアリングをお楽しみいただきながら、「結の香」の唯一無二の品質とその背景にあるストーリーをご体感いただけます。



【岩手県最上級の酒米「結の香」】

岩手県が約 10 年かけオール岩手で開発した酒造好適米。

南部杜氏発祥の地である紫波町とひとめぼれの産地である奥州市前沢区を中心に生産されています。他の酒米に比べ雑味成分が少なく、上品で優雅な味わいとクリアな酒質から“酒米のダイヤモンド”とも呼ばれる逸品。名前には農業と酒造の融合、さまざまな縁の結（ゆい）を大切にしたいという願いが込められています。

【イベント名】「結の香 縁結びの雫」

【開催日】2026 年 3 月 7 日（土）18:00 開宴

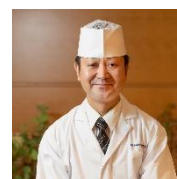
【会場】NEW WING 1 階 日本料理「対い鶴」

【料金】お一人様 13,000 円（料理・飲み物）

【予約方法】ホテル公式 HP からのオンライン予約または対い鶴にて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6260（受付時間 10:00～20:30）

<https://morioka.metropolitan.jp/restaurant/list/mukaituru/menu/event.html>



日本料理 対い鶴
料理長

今松 博幸

【日本酒リスト】

岩手県内酒蔵の「結の香」を原料とした日本酒をご用意いたします。

- わしの尾酒造 鷲の尾 純米吟醸 結の香
- 菊の司酒造 純米大吟醸 菊の司 結の香仕込
- あさ開 純米大吟醸 結の香仕込み
- 桜顔酒造 桜顔 純米大吟醸原酒 結の香
- 紫波酒造店 純米大吟醸 廣喜 磨き四割
- 浜千鳥 純米大吟醸 結の香



【御献立】

個性豊かな結の香のお酒に合わせて仕立てた、春の気配を感じる懐石料理。酒菜は、濃厚な肝味噌和えや上品な酸味の梅煮など多様な味わいと食感をご用意しており、お酒の様々な表情を存分にお愉しみいただけます。旬の食材を鰹出汁でやさしく煮込んだ煮物は、出汁の香りとともに食材それぞれの風味が引き立ち、さっぱりとした繊細で奥行きある味わいをご体感いただけます。

- 酒 菜 鈍魚肝味噌和え 蕨の生姜和え 栗毛蟹味噌和え 螺旨煮 烏賊蕨 人参梅煮 筍艶煮 菊花蕪
- 椀 蛤吸い 針葱
- 造 里 神経メ鮎並の三日熟成 本鮪 北寄貝
- 煮 物 金目鯛焼き浸し 白菜 生若芽 千独活 菜花
- 八 寸 本シシャモ炙り タラの芽と屈みの天婦羅 佐助豚とうるいのばっけ味噌銚込み揚げ 鮪酢味噌和え
- 食 事 鯛茶漬 銀河のしずく
- 香の物 盛り合わせ
- 水菓子 季節の果物

【NEW WING 1階】日本料理「対い鶴」

城下町・盛岡の風情に、現代風のイメージを盛り込んだ佇まいが自慢です。岩手の旬の味覚と、日本の繊細な「和」の心をご賞味ください。当ホテルがおすすめする特選日本酒もあわせてお楽しみいただけます。

むか
対い鶴
日本料理



※掲載写真はイメージです。

※日本酒リストの内容は変更になる場合がございます。

※仕入状況により料理内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※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。

【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

〒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