



報道関係各位
ニュースリリース

おかげさまで、開業45周年を迎えました。
「発見」と「感動」をこの場所から
～つなぐ、つむぐ、つづく～



2026年7月1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

龍泉洞の水を贅沢に使用した、夏のご褒美。 「鶴のかき氷」販売開始

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）では、7月1日(水)～8月31日(月)までの期間、NEW WING1階 日本料理 対い鶴にて「龍泉洞の水」でつくる氷を使った「鶴のかき氷」を販売いたします。

今年はみずみずしいフルーツをメインに、4種のかき氷をそれぞれ月替わりでご提供いたします。王道の甘酸っぱいミックスベリーから南国を感じるマンゴーまで、ジューシーで個性的なラインアップをご用意いたします。一杯ごとに手削りで仕上げたふわふわの氷と、夏季限定の趣向を凝らしたこだわりの味わいでひとときの涼をお楽しみください。



▶ 龍泉洞の水を使用した「鶴のかき氷」

【販売期間】 第一期：2026年7月1日(水)～7月31日(金)

第二期：2026年8月1日(土)～8月31日(月)

【時 間】 ランチタイム 11:30～14:00 [L.O] / デイナータイム 17:00～20:00 [L.O]

【料 金】 1,300円～1,500円

【提供場所】 NEW WING 1階 日本料理「対い鶴」

■7月のメニュー（7/1～7/31）

・アールグレイと白桃 1,300 円

〈 白桃のやさしい甘みとアールグレイが香る、優雅で上品な味わい 〉
ジューシーなバナナ風味の白桃コンポートに、ベルガモットの香り漂うアールグレイシロップをかけたかき氷。お好みで果実感たっぷりに仕上げた白桃シロップをかけてお召し上がりください。



・ブルーベリーと苺 1,300 円

〈 2種のベリーが織りなす、爽やかで甘酸っぱい王道の味わい 〉
ベリーの風味と爽やかさを目いっぱい堪能できるかき氷。
岩手町産のブルーベリーと苺を皮ごと使用し、果肉と一緒に漬け込んだ特製シロップは絶品です。お好みで練乳をかけてお楽しみください。



■8月のメニュー（8/1～8/31）

・はちみつ檸檬ヨーグルト 1,300 円

〈 檸檬のさっぱりとした酸味をヨーグルトのまろやかさが包む、夏らしい味わい 〉
りんごの花から採れたイーハトーブ養蜂場のはちみつ「りんご」に漬けたレモンスライスと、たっぷりの岩泉ヨーグルトを楽しむ爽やかで濃厚なかき氷。
檸檬の甘酸っぱさや程よい苦みが真夏にぴったりの、すっきりとした味わいです。



・マンゴーココナッツ 1,500 円

〈 マンゴーの濃厚さとココナッツが南国気分を演出する、トロピカルな味わい 〉
ゴロゴロとした大ぶりのマンゴーの果肉と、ココナッツのクリーミーなココが口いっぱいに広がる魅惑的なかき氷。濃厚なマンゴーソースとミルクーなココナッツソースの贅沢なマリージュをお楽しみください。



【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。

※掲載写真はすべてイメージです。 / ホテル公式 HP : <https://morioka.metropolitan.jp/>

ありがとうございます、おかげさまで開業 45 周年

盛岡ターミナルビル株式会社は、1981年に駅ビル・フェザンと盛岡ターミナルホテル（現 ホテルメトロポリタン盛岡）を開業し、皆さまからご愛顧いただき今年開業 45 周年を迎えることができました。これからも「地域を元気に幸せに」をスローガンに、「発見」と「感動」に溢れた盛岡・岩手の未来を目指し、皆さまとともに歩んでまいります。



盛岡ターミナルビル株式会社

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 TEL019-629-2602 FAX019-654-7975 E-mail : metro@mtb.jregroup.ne.jp