

# Seasonal Table 2014

✿ Episode 1 春 山の暮らし、大地の目覚め



モン・フレーブ 狩野美紀雄シェフとシニア野菜ソムリエ 大平恭子氏がお贈りする、Seasonal Table 2014 (旬の食卓)。

作り手 (生産者)・使い手 (料理人)・語り手、そして食べ手 (ご参加されるお客様)の皆様が、食のストーリーを知り一つのお皿を囲んで楽しむひと時をご提供いたします。桜が咲き、若葉芽吹く春の「おいしい時間」をご一緒にしませんか。

日 時	2014年4月27日(日) 11:00 ~ 13:30 (終了予定) (受付: 10:30 ~)
会 場	ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング 2階 フランス料理 モン・フレーブ
募集定員	30名様 (定員になり次第締切とさせていただきます)
会 費	お一人様 5,000円 (税込)
主 催	ホテルメトロポリタン盛岡
協 力	岩泉町、棚岩泉産業開発、スローフード岩手、ブランドストーリー
予 約 お問合せ	ホテル及びブランドストーリーへご予約をお願いいたします。 ◇モン・フレーブ店頭 又は 電話予約 (019-625-6262・受付時間 11:00 ~ 21:00) ◇ブランドストーリー Eメール (info@brandstory.jp)

※食材の手配上、キャンセル料が発生する場合がございます。

## 【 Episode 1 】

### 春 山の暮らし、大地の目覚め

生産日本一を誇る岩泉町の森の畑わさびと短角牛をメイン食材に、森や山の風景や生産者、ストーリーそして食材と魅力をご紹介しますながらその日限定のお料理をお楽しみいただけます。



岩泉町 森の畑わさび



岩泉短角牛

※「Episode 2」は、7月21日(月・祝日)の開催を予定しております。

CUISINE FRANCAISE  
MONT FLEUVE

フランス料理 モン・フレーブ

ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング 2階