



Seasonal Table【旬の食卓】

毎回、岩手の個性あふれる産地・生産者、食材を巡りながら、その背景にある知られざる魅力を再興。

作り手（生産者）・使い手（料理人）・語り手・そして食べ手（ご参加の皆様）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提供いたします。

畑から始まるストーリーを一皿にのせて……



5

月 - 新緑の息吹、野菜の力を愉しむ -

薫風香る5月。生長へのエネルギーに満ち溢れる、この時期ならではの旬の食材と生産者をピックアップ。今回は、地域資源の温泉熱と岩手山の伏流水を活用し、厳寒の八幡平でマッシュルームの通年栽培を実現した「企業組合 八幡平地熱活用プロジェクト ジオファーム八幡平」をフィーチャーします。

エピソード - 6 注目の生産者と食材

当日の予定メニュー



企業組合 八幡平地熱活用プロジェクト
ジオファーム八幡平

山菜を使ったアミューズブーシェ
ジオファーム八幡平、マッシュルームの
フォアグラ詰め ドーム仕立て
グリーンアスパラガスのスープ 小海老と共に
仔羊の栗石モッツアレラチーズ挟み焼き
マジョラム風味のクレマ・カタラーナ
アンフュージョン

※メニューは変更になる場合がございます。
あらかじめ、ご了承ください。

ご予約・お問い合わせ

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

TEL 019-625-6262
<受付時間 11:00~21:00>

Brand Story®

E-mail info@brandstory.jp

2015-16年の開催スケジュール

- EPISODE-7 8月23日(日) 11:00~ 「野菜で夏のリカバリー&美的チャージ」
- EPISODE-8 11月28日(土) 18:00~ 「岩手クラフト×スローフードをフレンチで」
- EPISODE-9 2016年2月7日(日) 11:00~ 「岩手の寒さが育てた美味野菜を愉しむ」

※内容は変更になる場合がございます。あらかじめ、ご了承ください。