

SEASONAL TABLE 2016

EPISODE-9

シーズナルテーブル 2016 エピソード-9 2月 - 岩手の寒さが育てた美味野菜を愉しむ -

シニア野菜ソムリエ 大平恭子氏による岩手の食と農、健康と美容に関する講話と、ホテルメトロポリタン盛岡 西洋料理料理長 狩野美紀雄シェフのテーマに合わせたその日限定のコースメニューをお楽しみください。



ブランドストーリー代表
シニア野菜ソムリエ 大平 恭子氏



ホテルメトロポリタン盛岡
西洋料理 料理長 狩野 美紀雄

日時

2016年2月7日(日) 10:30 受付
11:00~13:30 (終了予定)

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

料金

お一人様 ¥5,000

※料金には、消費税が含まれております

主催

ホテルメトロポリタン盛岡

協力

ブランドストーリー

ご予約・お問い合わせ

*ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング
フランス料理 モン・フレーブ
TEL 019-625-6262 <受付時間 10:30~21:00>

*ブランドストーリー E-mail info@brandstory.jp

※食材の手配上、開催日1週間前のキャンセルよりキャンセル料を頂戴いたします。
あらかじめ、ご了承ください。



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……



2

月 - 岩手の寒さが育てた美味野菜を愉しむ -

冬ならではの免疫力&代謝アップの秘訣とは……

岩手の冬は寒い！そして寒いからこそ美味しく育つ野菜や食べ方があります。そんな岩手ならではの食のストーリーと、“野菜でカラダの中からきれいになるお話”を予定しています。岩手の冬の食材を中心に構成した1日だけの限定メニューも一緒にお楽しみください。

心と身体が喜ぶ「美味しい時間」をご一緒しませんか。

初めて参加する方も、大歓迎です！これまでのイベントの様子はホテル公式ブログからご覧いただけます。 (<http://www.metro-morioka.co.jp/blog/seasonal-table-episode-8/>)

ご予約・お問い合わせ

C U I S I N E F R A N C A I S E

MONT FLEUVE

フランス料理 モン・フレーヴ

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 10:30~21:00>

Brand
Story®

E-mail info@brandstory.jp

※食材によるアレルギーなどがございましたら、ご予約の際に係りの者へお申し付けください。

※内容が一部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。