

## 【テーマ】深緑の大地の恵みを、爽やか岩手フレンチで

Seasonal Table とは・・・フードプロデューサーの大平恭子氏をナビゲーターに生産者・食材・料理それぞれの背景（ストーリー）を知り、旬を囲んで美味しく食べるという“五感で感じる ひととき”をご提供するレストランイベントです。  
第10回の6月12日には、フランスで、「食鳥の女王」と呼ばれる“ほろほろ鳥”を注目食材として使用し、旬の野菜を使用した狩野シェフの“岩手フレンチ”をご用意いたします。ゲスト生産者として、“ほろほろ鳥”の産地として全国各地のシェフから信頼も厚い花巻市の石黒農場の石黒 幸一郎さんも参加予定です。



日 時 2016年6月12日(日) 11:00～13:30(終了予定)  
※受付開始: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 ブランドストーリー 大平 恭子  
予 約 ホテル又はブランドストーリーへご予約をお願いいたします。  
お問合せ ◇モン・フレーブ店頭 又は 電話予約(019-625-6262・受付時間10:30～21:00)  
◇ブランドストーリー Eメール (info@brandstory.jp)  
\*ソムリエセレクトのお飲物を別料金にてご用意いたします。  
\*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。  
予め、ご了承ください。  
\*食物アレルギーをお持ちのお客様は、予めお申し付けください。

2014年から開催している Seasonal Table は今回で第10回を迎えます。  
たくさんの生産者の方や食材、お客様との出逢いがありました。  
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ので、ぜひのぞいてみてください。  
公式ブログはこちらから (<http://www.metro-morioka.co.jp/blog/>)  
Seasonal Table は、2016年も、たくさんの出逢いのきっかけや、繋がる場所としてイベントを開催し  
皆様の笑顔に出逢えることを、楽しみにしております

狩野美紀雄、大平恭子、モン・フレーブ スタッフ一同

### ご予約・お問合せ先

- ◆フランス料理 モン・フレーブ  
または
- ◆ブランドストーリー

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 10:30～21:00>

Brand  
Story®

E-mail info@brandstory.jp