



Kei Yanada

新広東菜 嘉禅
Cantonese Kazen

盛岡に縁のあるシェフが饗宴する
この日限りのディナーコース



Akihiko Murata

鈴なり
[suzunari]



盛岡”縁”シェフ [中華] 築田 圭 × [和] 村田 明彦 / 盛岡の恵みの饗宴

盛岡 美食の夜



2019

盛岡の恵みを味わう特別な一夜。

テレビ等でも活躍し、盛岡に縁のある
築田 圭氏と村田 明彦氏の2名による
盛岡産食材をふんだんに使った
この日限りのディナーコース。

両シェフの匠の技により、
盛岡産食材が華やかに彩られます。
地元盛岡のお酒などと共に、

『美食の饗宴』をお愉しみてください。

主催/盛岡市 協力/ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING
企画/有限会社 秀吉 CHEF'S WANT (食材事業部)

11.4

(月・振休) 開場 18:00
開始 18:30

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING
4F メトロポリタンホール

会費 / 12,000^(税込)円 定員 / 150名様

※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

Chef's Profile



築田 圭

KEI YANADA

1978年岩手県盛岡市生まれ。
辻調理技術研究所中国料理科卒業。単身北京へ渡り特一級調理師に師事。中国飯店グループ、マンダリンオリエンタルホテルグループ、シンガポール マリーナ・ベイ・サンズ、都内レストランの総料理長を経て、39歳で「新広東菜 嘉禅」の総料理長に就任。



村田 明彦

AKIHIKO MURATA

有名料亭「なだ万」で約13年修行し、2005年に「鈴なり」を開店。モダンな和食をテーマにしています。ミラノ万博に和食の料理人として参加。農林水産省「和食給食応援団」メンバーを務める。テレビや出版物でも活躍中。

2名のシェフの匠の技で食材の可能性を広げる華麗なお料理の数々をお愉しみください。



『美食王国もりおか』のバラエティ豊かな食材

もりおか短角牛・盛岡りんご・里芋・きのこ・行者にんにく 等

+



三陸の魚介類



ベアレンビール

もりおか食材で仕込んだビールも特別に登場いたします！

街の真ん中から少し離れば、緑豊かな大地に包まれる盛岡。
愛情込めて作られた採れたての食材は、毎日新鮮なまま食卓で味わえる。
ここでは生産者の顔が見え、話ができる。

都会に行かなくても一流の料理人が盛岡の食材をさらにおいしくする。
ここでは食材のとびきりの食べ方を教えてもらえる。
農と食がつながる、「美食王国もりおか」の日常。そんな日常は私たちの誇りです。

たくさんの人に伝えたい。将来につなげていきたい。
私たちの「美食王国もりおか」をみんなできいっしょに。



「もりおかの食と農バリューアップ推進事業」

盛岡市は、生産者のみならず食産業に関わる事業者、市民等が一体となり、盛岡産農畜産物への理解を通じて消費や利用を拡大することで、盛岡の食と農の価値を認め合う関係性を築いていきたいと考えています。盛岡市内の様々な主体が、誇りを持って盛岡の食と農を発信することで、市内外から多くの人が集うまちを目指し、盛岡産農畜産物の魅力発信、ファンづくりにつながる様々な取組を進めています。

『美食王国もりおか』ウェブサイト
<https://oishii-morioka.com/>



美食王国もりおか

チケット販売

ホテルメトロポリタン盛岡本館・NEW WING 両館フロント

または

三陸和酒 磯乃(フェザンB1F)・四季徒然 茶々(盛岡市開運橋通)
ベアレン醸造所 本社(盛岡市北山)・Olahonoオンラインストア

でお買い求めください。

【発売日】9月10日(火)10:00～



olahonoオンラインストア

【チケット販売のお問い合わせ】

ホテルメトロポリタン盛岡 TEL 019-629-2601(営業部直通)
(有)秀吉 食材事業部 TEL019-681-1800(9:00-17:00)

Access

●JR盛岡駅より、徒歩約3分

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING
〒020-0033 岩手県盛岡市盛岡駅前北通2-27



※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

【企画・事業等のお問い合わせ】もりおかの食と農バリューアップ推進事業事務局(有限会社 秀吉 食材事業部 内) TEL 019-681-1800

主催/盛岡市 協力/ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 企画/有限会社 秀吉 CHEF'S WANT (食材事業部)