

おいしい！岩手の原木

乾しいたけフェア

Iwate Dried Shitake Mushroom Fair

肉厚でふっくら、噛めば溢れる自然の旨味。全国的にも高く評価されている岩手の乾しいたけを使って、各店が腕をよりをかけた自慢の一品をご提供いたします。




限定 10食

¥1,320 (税込)

天使のエビと県産乾しいたけのクリーム煮込み

フェザンメタウン
自家製生パスタで知られるお店で味わえるのが、ニューカレドニア産のエビと県産乾しいたけを戻し汁とクリームでまとも上げた一品。白ワインの最高のお供。

01 フレスキッマ
提供時間 10:00~21:30 (L.O)
営業時間 10:00~21:30 (L.O)
電話 019-629-2235



限定 30食

¥800 (税込)

県産乾しいたけ入り太巻きといなり寿司定食

フェザンメタウン
多彩な具材で巻いた太巻きと、美しく盛り付けられたいなり寿司に、丁寧に仕込んだ乾しいたけを加えたフェアにふさわしいメニューです。

02 三陸和酒 磯乃
提供時間 10:00~22:00
営業時間 10:00~22:00
電話 019-681-1277



メニュー料金をプラス

¥100 (税込)

温麺・クッパ・スープに県産乾しいたけトッピング

※写真は野菜温麺(¥1,230税込)にしいたけトッピング(+¥100税込)したものです。

フェザンメタウン
店自慢の温麺・クッパ・スープにじっくりと戻した乾しいたけをトッピング。風味、味わいが一段と深みを増して県産乾しいたけの魅力もたっぷり。

03 明明家
提供時間 10:00~21:30 (L.O)
営業時間 10:00~21:30 (L.O)
電話 019-654-7180



¥600 (税込)

岩手県産原木乾しいたけ入り炸醤麺 (ガージャン麺)

フェザンデリカタウン
甘辛の甜麺醤をベースに、歯ごたえのある乾しいたけを加えることで深い旨味が楽しめるテイクアウトメニューです。

04 メトロポリタンデリカ
提供時間 11:00~20:30
営業時間 10:00~20:30
電話 019-625-1211 (ホテル代表)



限定 各10食

¥820 (税込)

岩手県産原木乾しいたけと杜仲茶ポークのあんかけ

フェザン めんこい横丁
杜仲茶ポークと乾しいたけの旨味が溶け込んだあんかけメニュー。ラーメン、焼きそば、あんかけ飯のいずれかをチョイスできるのもGOOD。

05 銀河辣麺堂
提供時間 11:00~21:00 (L.O)
営業時間 11:00~21:00 (L.O)
電話 019-601-5775



限定 20食

¥450 (税込)

福田パン使用 岩手県産原木乾しいたけの豆腐グラタンサンド

盛岡駅北側
乾しいたけやエビなどと、豆腐、はんぺん、マヨネーズを丁寧に練り上げた美味しくヘルシーなグラタン風味のサンドです。各日10時頃から販売開始。

06 iwate tetoteto
提供時間 10:00~19:00
営業時間 7:15~19:00
電話 019-606-4832



限定 10食

¥580 (税込)

岩手県産原木乾しいたけの三色丼・かけそばセット

盛岡駅南側
乾しいたけの甘辛煮とそば、錦糸卵の丼とかけそばと一緒に味わえます。そばはうどんにも変更可で、どちらも温冷選べます。駅で時間のない人におすすめ。

07 そば処はやて盛岡南口店
提供時間 7:00~18:00
営業時間 7:00~18:00
電話 019-629-3335



コース料金

¥3,600 (税・サービス料込)

岩手県産原木乾しいたけと牛肉のオイスターソース炒め

ホテルメトロポリタン盛岡 4階
乾しいたけと相性が良いオイスターソースを使い、牛肉と合わせて食べごたえある料理に。プリフィックスランチコースでお出しします。

08 チャイニーズダイニング JUEN
提供時間 ランチ 11:30~14:00 (L.O)
営業時間 【朝食】6:30~10:00
【ランチ】11:30~14:00 (L.O)
【ディナー】17:00~19:30 (L.O)
電話 019-629-2612



コース料金

¥6,000 (税・サービス料込)

岩手県産原木乾しいたけと県産ピーマン 蕎麦の実入り黒酢あんかけ

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 1階
和テイストでありながら黒酢を使った豚豚風メニュー。17種余りのバラエティ豊かな料理が楽しめる「わんこ膳」内でお出しします。

09 日本料理 対い鶴
提供時間 ディナー 17:00~19:30 (L.O)
※前日までの要予約
営業時間 【ランチ】11:30~14:00 (L.O)
【ディナー】17:00~19:30 (L.O)
電話 019-625-6260



コース料金

¥8,000 (税・サービス料込)

穴子のラケと花巻産ホロホロ鳥の白レバー ボルドー風 岩手県産原木乾しいたけ入りリゾット添え

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 2階
乾しいたけの戻し汁とチキンブイヨンで炊き上げたリゾットと濃厚なホロホロ鳥レバーにソースを塗りながら焼き上げた穴子が一皿に。ガストロミコース内でお出しします。

10 フランス料理 モン・フレープ
提供時間 17:00~19:30 (L.O)
営業時間 【ランチ】11:30~14:00 (L.O)
【ディナー】17:00~19:30 (L.O)
電話 019-625-6262



buffet料金

[平日] 大人 ¥1,850 小人 ¥1,100
[土日祝] 大人 ¥2,200 小人 ¥1,100
[8/13,14] 大人 ¥2,500 小人 ¥1,300 (すべて税・サービス料込)

岩手県産原木乾しいたけ入りトマトソースのピザバケット

ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 2階
シーフードと乾しいたけを炒め、トマトソース、乾しいたけの戻し汁で味わいを凝縮。具たくさんで食感が楽しいピザバケットです。50種余りのランチbuffetの一品です。

11 ダイニング&バー ジョバンニ
提供時間 ランチ 11:30~14:00 (L.O)
営業時間 【朝食】6:45~10:00
【ランチ】11:30~14:00 (L.O)
【ディナー】(平・土)17:00~20:00 (L.O)
(日)17:30~19:00 (L.O)
電話 019-625-6261

岩手県立大学
学生・卒業生メニューは
裏表紙まで