



青森県産「青天の霹靂」米粉
あおもりカシス / りんご

青森

くる 東北

Come and Visit TOHOKU

岩手



岩手県産「銀河のしずく」米粉
洗い黒胡麻 / ゴーダチーズ



秋田県産「あきたこまち」米粉
秋田杉で燻したナッツ / いぶりがっこ

秋田

宮城



宮城県産「ひとめぼれ」米粉
桃生茶 / しそ巻き味噌



山形県産「つや姫」米粉
ただちや豆 / 紅花

山形

福島



福島県産「天のつむ」米粉
ワイン醸造用ブドウ / えごま

東北6県の地元食材を使った
オリジナルスイーツ誕生



くる東北“東北6県”セット 2,000円(税込)



**HOTEL
METROPOLITAN**
SENDAI JR-EAST

ホテルメトロポリタン仙台
洋食料理長 鎌倉太郎



「くる東北」は日本全国、そして海外から東北に来てね“Come and Visit TOHOKU”という私たちの想いと共通原料のくるみと米粉をかけてネーミングしました。くるみを混ぜたヌガーを各県を代表する米粉を使用した生地と素材でフィリングしたグルテンフリーのオリジナルスイーツです。

ホテルメトロポリタン秋田では、3階サロンにてご予約受付・販売をしております

ご希望の前日までにご予約ください。
ご注文後のお取消・数量変更はご容赦くださいませ。
お引き渡し期間 12:00~17:30
ご予約は、ご来館・お電話・ホテル公式HPにて承っております。
ホテル営業部宴会課 018(831)2223 受付時間10:00~17:30

HOTEL METROPOLITAN AKITA JR-EAST