

ウェスティンホテル仙台

ホテル開業10周年特別ディナーコース
「SENDAI GASTRONOMIE」を発売

場所：レストラン シンフォニー(26階)

期間：9月10日(木)～10月14日(水)



ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人 佐藤 巨輔)では、2020年8月に開業10周年を迎えたことに感謝をこめて、フランス料理と東北地方の食材を掛け合わせたお料理が楽しめる特別ディナーコース「SENDAI GASTRONOMIE」を9月10日(木)より発売いたします。

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

2010年、仙台に開業したウェスティンホテル仙台は多くの皆様に親しまれ、おかげさまで本年8月に10周年を迎えることができました。開業当初より日本・東北と世界を繋ぐ架け橋としてそれぞれの魅力を、ホテルを通じて発信してまいりました。10周年を機にその役割をより果たすべく、ホテルのメインダイニング「レストラン シンフォニー」において、フランス料理と東北地方の食材を掛け合わせたディナーコース「SENDAI GASTRONOMIE」を提供いたします。フランス

料理はホテル開業と同じ 2010 年にユネスコの世界無形文化遺産に登録され、翌年からは美食の祭典「FÊTE DE LA GASTRONOMIE」がフランス各地で毎年 9 月に開催されています。このイベントではフランス料理の伝統的な技法や各地域の特産食材を使用し、多彩な味わいと彩り豊かに盛り付けられた料理が人々を魅了しつづけています。開業 10 周年を記念した本ディナーコースでは、「FÊTE DE LA GASTRONOMIE」をモチーフに、フランス各地域の食材や調理法を活かし東北地方の食材を使用した料理の品々をお楽しみいただけます。低温でゆっくり調理し旨味を凝縮させたロワール地方の名産パンタード(ほろほろ鶏)に、三陸産帆立を詰めバジルソルベがアクセントになった前菜や、表面はしっかりと中面はジューシーに焼き上げた仙台牛は、ソースに用いたフランス産モリーユ茸やセップ茸の豊かな香りが広がり、秋の訪れをご体感いただけます

ウェスティンホテル仙台がお届けする開業 10 周年特別ディナーコースを、きらめく夜景に包まれながらお召し上がりください。

期間：9月10日(木)～10月14日(水)

時間：17:30～21:00(20:00 ラストオーダー)

料金：13,800 円

【メニュー】

◇アミューズ

宮城県産金華鱈のセジュール アールグレイのジュレ
フランス産キャビア添え
ブルーチーズのムースとパンデビスのカナッペ
宮城県産サーモンと巨峰のマカロン

◇冷前菜

フランス産ほろほろ鶏と三陸産帆立、リードヴォーのバロンティーンヌ
青りんごのサラダ トリュフ香るバジルのソルベ添え

◇温前菜

シャラン産鴨胸肉とフォアグラのロティ
宮城県山元町産山ぶどうといちじくのソース

◇スープ

あわびの昆布締め
山形県舟形町産マッシュルームのジュと和栗のポターージュ

◇魚料理

オマール海老のポワレ 松茸香るオマール海老のコンソメ
トリュフバターとそばの実を添えて

◇肉料理

A5 等級仙台牛フィレ肉のロティ モリーユ茸とセップ茸の赤ワインソース
宮城県多賀城市産フィンガーライム添え

◇デザート

ウェスティンホテル仙台風 フォレ ノアール
ピスタチオのソース

◇プティフル

◇コーヒー または 紅茶



※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。

※写真はすべてイメージです。

※メニューの内容は変更になる場合があります。

【新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて】

ウェスティンホテル仙台では、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・店内ではご利用人数の制限および十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来館・ご入店時には、検温、手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。<https://www.the-westin-sendai.com/event/news/>

ウェスティンホテル&リゾートについて

ウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたりホスピタリティにおけるウェルネスの分野を世界で牽引し、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well を通じ、ゲストが旅行中に旅の疲れを乗り越えられるよう尽力しています。約40の国と地域に225軒以上のホテルやリゾートを展開し、ブランドを象徴し受賞歴を誇るヘブンリーベッド、革新的なギアレンディングプログラムや、ブランドを代表するフィットネススタジオである WestinWORKOUT™内の TRX のジム設備、美味しく栄養豊富な食事メニューなど、ゲストに幅広いウェルネスサービスをご体験いただけます。詳細については、www.westin.com をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/Westin/) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [Instagram](https://www.instagram.com/westin/) (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

ウェスティンホテル仙台 セールス&マーケティング部 岩淵・栗田
〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-9-1
Tel 022-722-1234(代表) E-mail marketing@westin-sendai.com