

Press Release

2020 年 10 月 14 日

ウェスティンホテル仙台

東北を代表する極上和牛 3 種を味わうディナー

「^{ビーフ}^ザ^{トウ}^{ホク}BEEF THE TOHOKU」を発売

場所：レストラン シンフォニー(26 階)

期間：10 月 15 日(木)～12 月 2 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、東北を代表する極上和牛の前沢牛、米沢牛、仙台牛と秋の食材を組み合わせた至福のディナーコース「^{ビーフ}^ザ^{トウ}^{ホク}BEEF THE TOHOKU」を 10 月 15 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)



本メニューは東北の銘柄牛と呼ばれ和牛日本一に 6 度輝いた実績を誇る前沢牛、飼育に長い年月をかけ気品のある香りが特徴の米沢牛、究極の霜降り牛として知られる仙台牛の 3 種の極上和牛を秋の恵みとともにお楽しみいただけるディナーコースです。冷前菜では、高品位な肉質でとろけるようにやわらかく味の芸術品として形容される前沢牛をお召し上がりいただきます。上質なサシがきめ細かに入りほんのりとした甘みもありつつ肉本来の味を楽しめる前沢牛のモモ肉に三陸産

帆立貝を加えテリーヌに仕立てた一品は、紅玉のエスプーマのさわやかな風味が肉の旨さを引き立てます。スープではやわらかな肉質の米沢牛ランプ肉の炙りを浮かべました。表面を軽く炙り香りを引き出した米沢牛は、今が旬のマッシュルームと山ぶどうの酸味を纏うコンソメスープに合わせることで幾重にも広がる芳醇な味わいとなります。メインの肉料理でご提供するのは、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛です。脂身と赤身のバランスに優れたフィレ肉を香ばしく焼き上げることで仙台牛の旨みをダイレクトにお楽しみいただけ、添えられた新米のひとめぼれ米で作ったライスチップに凝縮された肉汁が染み込み美味しさを余すことなくご堪能いただけます。移ろいゆく季節を感じながら極上和牛と秋の恵みから紡ぎ出される、口福のひとつときをお過ごしください。

期間：10月15日(木)～12月2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

黒毛和牛の生ハムスライス 和牛リエットと柿のピクルス

◇冷前菜

前沢牛モモ肉と三陸産帆立貝のテリーヌ 紅玉のエスプーマ
わさび風味のセルヴェル ド カニユのアイスクリーム

◇温前菜

オマール海老のポアレ かぶのブルーテ
ザクロとパルメザンチーズ 三陸アルガソルト風味

◇スープ

米沢牛ランプ肉とズワイ蟹の炙り
山形県舟形町産マッシュルームと山ぶどうのコンソメスープ
トリュフバター添え

◇魚料理

カワハギのムニエルとミモレットチーズのクランブル
菊のヴァンプランソース アーモンドのエキューム

◇肉料理

A5 等級仙台牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
宮城県登米市産ひとめぼれ新米のチップ
タスマニア粒マスタード添え

◇デザート

宮城県蔵王町産乳清と栗のインフロタント
カシスのムース ヨーグルトのソルベ添え

◇ブティファール

◇コーヒー または 紅茶



冷前菜



肉料理

※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・ご来店時には、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お食事メニューなど、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 及川・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