ウェスティンホテル仙台
宮城県仙台市青葉区一番町 1-9-1

Press Release　　2021 年 9 月 15 日

ウェスティンホテル仙台

宮城の美味しさをテイクアウト

『みやぎオータムボックス』を発売

期間：2021 年 9 月 17 日(金)～11 月 30 日(火)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)

『みやぎオータムボックス』イメージ

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(なおすけ))では、2021 年 9 月 17 日(金)より、ご自宅でのお食事がより充実した時間となるよう、宮城の恵みを一箱でお楽しみいただけるテイクアウトボックス『みやぎオータムボックス』を発売いたします。

本商品は、県内 6 エリアの生産者をシェフ自らが訪ね、厳選した山海の幸 30 種を使った 18 品のオードブルを詰め込んだ、宮城県の魅力が満載のテイクアウトボックス。夏季に販売した「夏おせち」のご好評を受け、秋の仕様をご用意いたしました。

秋の味覚、オータムトリュフを添えた「仙台牛の赤ワイン煮込み」には、隠し味に約 140 年の歴史を持つ新澤醸造店の地酒の酒粕を使用。「穴子の炙り 多賀城市産古代米の押し寿司」には、石巻市で水揚げ後、藻塩でローストした旬の穴子と、多賀城市産のミネラル豊富な古代米を用いています。そのほか、県産いちごと柚子が香るコンソメジュレを添えた「オマール海老のポワレ」など、県内各地から集まった贅沢な食材を用いた料理の数々を、ご家庭にてお楽しみいただけます。

豊かな宮城の自然が育んだ秋の滋味を、シャンパンやワインとともにお召し上がりください。

【メニュー】

A. 栗原市、登米市、大崎市、涌谷町より

“愛宕の松”の酒粕香る仙台牛の赤ワイン煮込み ウンブリア州オータムトリュフ添え
マルセンファームの玉光デリシャストマトとミヤギシロメ大豆の煮凝り
伊豆沼農産パプリカリヨナー 栗原市のパプリカと栗のキャロットラペ

B. 石巻市、気仙沼市、女川町より

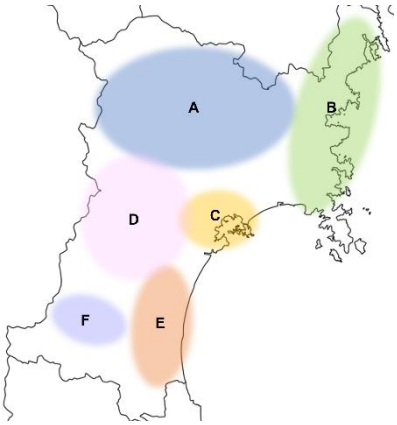
森林鶏とフォアグラのバロティーヌ ティムレットペッパーの香り
メカジキとエシャロットのブランダート 帆立貝のカナッペ フランス産キャビア添え
金華さばの炙り カッテージチーズと紅心大根
伊達の旨塩のカンパーニュ

C. 多賀城市、塩竈市、七ヶ浜町、松島町より

穴子の炙り 多賀城市産古代米「しろのむらさき」の押し寿司
あわびのスチーム 金のばら干しと肝のタルタルソース
七ヶ浜町産ルバーブとトマトのコンフィ 蟹のビスクソース

D. 仙台市、大和町、加美町、色麻町より

七ツ森しいたけと紫玉ねぎのマリネ レモンと山葵の香り
牛たんと曲がりねぎのテリーヌ
宮城野ゆば 笹かまぼこと枝豆 かぼちゃのロール
宮城県産小麦粉夏黄金のブリオッシュ



宮城県内エリア図

E. 名取市、亘理町、山元町より

山元町産山ぶどうのマカロン サラワクブラックペッパーの香り
ひとめぼれ米とサーモンのムース いくら添え
オマール海老のポワレといちご せりと柚子のオマールコンソメジュレ

F. 角田市、蔵王町より

梨のマリネ ハーブの香り
蔵王クリームチーズと焼きいものバスクチーズケーキ仕立てのキッシュ
角田市のブルーベリーとモッツァレラチーズ ビーツのサラダ

『みやぎオータムボックス』の概要

期間：2021 年 9 月 17 日(金)～11 月 30 日(火)
受け渡し場所：レストラン シンフォニー(26 階)
受け渡し時間：11:30～20:00
料金：6,600 円(2 名様用)
ご予約：お電話にてご予約ください。
(3 日前まで)

イメージ

※掲載の料金は消費税込みの料金です。
※写真はすべてイメージです。
※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。

＜ご予約・お問合せ先＞
ウェスティンホテル仙台　TEL：022-722-1234　URL：https://www.the-westin-sendai.com/

ホテルにおける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、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】
・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保
【ホテルスタッフへの取り組み】
・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入
【お客様へのお願い】
・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施　など

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（facebook.com/Westin）、Twitter や Instagram （@westin）で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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の詳細については、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)　FAX：022-722-1270　E-mail：marketing@westin-sendai.com