

Press Release

2022年2月28日

ウェスティンホテル仙台

東北銘柄和牛と東北の恵みを桜の香りとともに
トウホク サクラ ディナー
「TOHOKU SAKURA DINNER」を発売

期間：2022年3月17日(木)～4月27日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)



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^{なおすけ}巨輔)では、2022年3月17日(木)より、26階レストラン シンフォニーにて、桜の淡い色合いや香りと東北6県の季節の恵みを掛け合わせたディナーコース「TOHOKU SAKURA DINNER」を発売いたします。

本メニューは、春の訪れを告げる桜の季節の到来に合わせて、東北6県で育まれた旬の食材を桜の彩りや薫香と組み合わせた、お祝いの席にも相応しいメニューです。東北銘柄和牛3種よりチョイスできるメイン料理のほか、桜をさまざまにアレンジし、春を感じられるコースに仕立てました。

低温でゆっくりと火を入れた福島県産の阿武隈川メイプルサーモンのミキューイは、水面に映る桜をモチーフにした紅心大根やルバーブのソースをハーブオイルに浮かべました。青森県産の帆立貝のムースを赤メバルと桜の葉で巻き込んだポワレは、オマール海老の殻から取ったコンソメスープをお客様の目の前で注ぐことで、オマール海老の芳醇な香りと桜のさわやかな香りが鼻をくすぐります。肉料理は、東北の大地で育てられた上質な甘味ですっきりとした味わいの山形牛、まろやかな風味と豊かな肉汁の仙台牛、きめ細やかな肉質で濃厚な旨味の前沢牛の3種類よりお好みでチョイス。桜の花びらのエキスで漬けた秋田県産のうどんと新じゃがいものマッシュにふきのとうを加え、春らしい一皿に仕上げました。

心待ちにする満開の桜を、東北が誇る和牛や食材とともに愛でる、上質なひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇ アミューズ

宮城県産原木しいたけと国産ブラッドオレンジ、
桜海老とホタルイカのマリネ サヴォイキャベツ、
宮城県産小麦 夏黄金のグジェール
桜のクリームと宮城県東松島市産金のばら干し海苔



「TOHOKU SAKURA DINEER」イメージ

◇ 冷前菜

桜香るフォアグラのテリーヌと菜の花
宮城県大崎市マルセンファームの
デリシャストマトのムース

◇ 温前菜

福島県産阿武隈川メイプルサーモンのミキューイ 桜香る紅心大根とキャビア
福島県産ルバーブのソース

◇ スープ

トリュフを纏った岩手県産ホロホロ鳥
新たまねぎのブルーテ 桜色のエキューム



魚料理イメージ

◇ 魚料理

青森県産赤メバルと帆立貝のムース
桜の葉香るポワレ
オマールコンソメとともに

◇ 肉料理

A4 等級山形牛フィレ肉*のグリル 桜香る秋田県産うど
ふきのとうと新じゃがいものエクラゼ サラワクポアブルソース
* A5 等級仙台牛フィレ肉または+1,500 円にて A5 等級前沢牛フィレ肉へ変更できます。

◇ デザート

「究極のいちご Hizen®」のデクリネゾン 桜のメレンゲ

◇ 紅茶 または コーヒー

【^{トウホク サクラ ディナー}「TOHOKU SAKURA DINNER」の概要】

期間：2022年3月17日(木)～4月27日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：16,700円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。



イメージ

<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、革新的なギアレンドイングプログラムや、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 [@westin](https://www.instagram.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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 高井・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