

Press Release

2022 年 5 月 27 日

ウェスティンホテル仙台

東北の初夏の恵みを 2 種類のトリュフで贅沢に

トウホク ブレッシングス ウィズ トリュフ

ディナーコース「TOHOKU BLESSINGS〜with Truffle〜」発売

期間：2022 年 6 月 23 日(木)～8 月 31 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 巨輔^{なおすけ})では、2022 年 6 月 23 日(木)より、26 階レストラン シンフォニーにて、この時期に旬を迎えるウニやアワビをはじめ東北の素材を 2 種類のトリュフとともに楽しむ夏のディナーコース「TOHOKU BLESSINGS^{トウホク ブレッシングス}〜with Truffle^{ウィズ トリュフ}〜」を発売いたします。

青葉が眩しい初夏の仙台で、今しか味わえない旬の食材を揃えた、全 7 品の当コース。収穫時期を迎えたオーストラリア産ウィンタートリュフ(黒トリュフ)とイタリア産サマートリュフを随所に散りばめ、初夏の東北の恵みとともに、産地の異なる 2 種のトリュフの香りや味わいを贅沢にご体験いただけます。

ふっくら焼き上げた宮城県産の蝦夷アワビの温前菜は、しっとりと柔らかいサマートリュフの優しい香りとともに。メインの山形牛フィレ肉のグリルには、味わい深い宮城県産ムラサキウニをたっぷりと添え、お客様の目の前で黒トリュフをスライスいたします。黒トリュフの芳醇な香りが、山形牛の旨味を際立たせるプレミアムな逸品です。そのほか、光り輝くシャンパンジュレに帆立貝と水なすを合わせた爽やかなアミューズや、岩手県産のホロホロ鳥と岩中豚、フォアグラ、ピスタチオ、トリュフを穴子で巻いた贅沢なパロティーヌ。パプリカと唐辛子のソルベで刺激的に仕上げた赤しそ風味のビシソワーズや、黒トリュフのソースでいただく石鯛のポワレなど、初夏の味わいを清涼感あふれるアレンジで仕上げました。

青葉が茂る初夏の仙台を眺めながら、旬の東北の恵みとトリュフの香りに酔いしれる、至高のひとときをお楽しみください。

【メニュー】

- ◇ アミューズ
三陸産帆立貝と水なすのタルタル シャンパンのジュレ
帆立貝ヒモのチュイル
- ◇ 冷前菜
岩手県産ホロホロ鳥胸肉と穴子のバロティーヌ
トリュフの香り
福島県産ルバーブと夏野菜のラビゴットソース
- ◇ 温前菜
宮城県産蝦夷アワビのムニエル
宮城県鎌田醤油香るとうもろこしのピューレ
イタリア ウンブリア州のサマートリュフ
- ◇ スープ
福島県産阿武隈川メイプルサーモン
宮城県産パプリカと唐辛子のソルベ
紫しそ風味のビシソワーズ
- ◇ 魚料理
石鯛のポワレ
オーストラリア産黒トリュフのクーリー
サフラン香るフヌイユのソース
- ◇ 肉料理
A4 等級山形牛フィレ肉のグリルと宮城県産ムラサキウニのタルト
山ぶどうソース
オーストラリア産黒トリュフ
- ◇ デザート
ヴァローナ ブロンドショコラのムースとアマレナチェリー
山形県産さくらんぼ佐藤錦のソルベ
- ◇ コーヒー または 紅茶



イメージ



イメージ

【^{トウホク}「TOHOKU BLESSINGS~with ^{ブレスシングス}Truffle~」^{ウィズ トリュフ}の概要】

期間：2022 年 6 月 23 日(木)～8 月 31 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：18,150 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 (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 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