

Press Release

2022年8月9日

ウェスティンホテル仙台

仙台牛とフルーツとともに、色づき始めた秋を楽しむ

トウホク ガストロノミー
ディナーコース「TOHOKU GASTRONOMY」発売

期間：2022年9月1日(木)～11月30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^{なおよすけ})では、2022年9月1日(木)より、26階レストラン シンフォニーにて、東北の秋の味覚を仙台牛やフルーツと掛け合わせた色彩豊かなディナーコース「TOHOKU GASTRONOMY」を発売いたします。

窓から望む山々が紅葉に染まりはじめる仙台で、旬を迎える東北の山海の幸に秋の味覚のフルーツを散りばめた全8品。メインでは、仙台牛のランプ肉とフィレ肉の食べ比べをご体験いただけるほか、コース内で仙台牛の計4つの部位をお楽しみいただける、仙台牛尽くしのディナーコースです。

秋らしい紫色に輝く古代米を用いたアミューズは、熟成させた仙台牛スネ肉の生ハムといちじく、ゆっくりと火を入れた阿武隈川メイプルサーモンと柿を合わせ、深まりゆく秋を表現しました。メインは、赤身の美味しさをダイレクトに味わえる仙台牛ランプ肉と、きめ細やかな肉質の仙台牛フィレ肉を食べ比べをご用意。ランプ肉は、デリシャストマトと赤ワインでじっくり煮込み、トマトの酸味と凝縮された赤ワインの深みが染み込んだ濃厚な味わいに仕立てました。まろやかな旨みを引き立てるようグリルしたフィレ肉は、きのこのクリーム煮と芳醇な香りのトリュフソースで秋を感じさせる仕上がりに。そのほか、和栗を用いたスープには、スモークした仙台牛のバラ肉を、穏やかな色合いで山ぶどう香るウフ アン ムーレットとともに忍ばせました。仙台牛の旨味を、実りの秋と合わせて存分にお楽しみいただけます。

東北の恵みとフルーツで、秋の仙台を味わう贅沢なひとときをお過ごしください。

トウホク ガストロノミー 【「TOHOKU GASTRONOMY」について】

食材が豊かに実る収穫の秋。東北の海や山で獲れる豊富な食材を、仙台牛やフルーツとともにお楽しみいただくコースです。メインの仙台牛の食べ比べのほか、さまざまな秋の食材の組合せで季節を感じていただけます。酒粕でマリネした芳醇な香りのフォアグラをキャラメリゼにし、瑞々しいシャインマスカットとオマール海老と合わせた冷前菜は、秋らしさを感じながらも爽やかな一皿。天然のハタを香り高く焼き上げ、柑橘の香りを纏った菊のソースが鮮やかな魚料理など、見た目にも味わいにもアレンジが光る全8品を揃えました。

【メニュー】

◇ アミューズ

多賀城市産古代米のチップ 秋刀魚のムース
福島県産阿武隈川メイプルサーモンと柿のマリネ キャビア添え
A5等級仙台牛スネ肉の熟成生ハムといちじく

◇ 冷前菜

酒粕でマリネしたフォアグラのキャラメリゼ
シャインマスカットとオマール海老のサラダ

◇ 温前菜

トリュフ香る岩手県産ホロホロ鳥胸肉のロティ
国産レモンとビーツのソース



イメージ

◇ スープ

A5等級仙台牛バラ肉のベーコンと山ぶどうのウフ アン ムーレット
和栗のブルーテ

◇ 魚料理

神経×天然ハタのポワレ
菊と白ワインのソース 柑橘の香るえごまオイル

◇ 肉料理

A5等級仙台牛ランプ肉のデリシャストマトソース煮込み
じゃがいものエクラゼ

A5等級仙台牛フィレ肉のグリル
季節のきのこクリーム煮とトリュフソース

◇ デザート

福島県産ルバーブのモンブラン仕立て
りんごと和三盆のソルベ

◇ コーヒー または 紅茶

トウホク ガストロノミー 【「TOHOKU GASTRONOMY」概要】

期間：2022年9月1日(木)～11月30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-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](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