

Press Release

2022 年 10 月 31 日

ウェスティンホテル仙台
東北の恵みが彩る、米沢牛とプレミアム食材
クリスマスディナー「JOYEUX NOEL 2022」を発売

期間：2022 年 12 月 22 日(木)～12 月 25 日(日)

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 12 月 22 日(木)より、A5 等級米沢牛をメインに東北の恵みやプレミアムな食材を組み合わせたクリスマスディナーコース「JOYEUX NOEL 2022」を発売いたします。

本コースは、心躍るクリスマスに至福の時間をお過ごしいただけるよう、A5 等級の米沢牛、キャビアやフォアグラ、トリュフなどのプレミアム食材を、東北各地からシェフ自らが厳選した素材でアレンジした、全 6 品のクリスマスディナーです。

クリスマスに彩りを添えるディナーの始まりは、蝦夷鹿と鴨のコンソメジュレ、宮城県産のアンコウのクロケット、酒粕の香りを纏わせたフォアグラのテリーヌをお楽しみいただく華やかなアミューズから。前菜は、阿武隈川メイプルサーモンでタラバ蟹と帆立貝を包み込み、濃厚な味わいのキャビアをトッピングしてご提供いたします。岩手県の特産野菜、南部一郎かぼちゃの色合いが目にも鮮やかなスープは、かぼちゃの甘みがオマール海老の旨味を引き立てる一皿です。三陸産アワビと金目鯛を青森シャモロックのムースに合わせ蒸し上げたバロティーヌは、爽やかなレモンソースとちぢみほうれん草のエミュルジョンとともに召し上がってください。メインディッシュは、クリスマスにふさわしい最高級の米沢牛フィレ肉を香ばしくグリルし、温かみ溢れるドフィノワーズと合わせました。山形の伝統野菜である雪菜の苦味との調和も、東北食材にこだわり続けてきた当ホテルならではの味わいです。

大切な方ときらめく夜景を眺めながら、贅を尽くした聖夜のお食事を心ゆくまでお楽しみください。

【メニュー】

◇アミューズ

ロングペッパー香る蝦夷鹿と鴨のコンソメジュレ ウニを添えて
宮城県産アンコウのクロケット サワールージュのソース
酒粕でマリネしたフォアグラのテリーヌ フランボワーズのコンフィチュール

◇前菜

タラバ蟹と帆立貝のカネロニ
福島県阿武隈川メイプルサーモンコンフィのショーフロア
ヘリテージオセトラキャビア

◇スープ

オマール海老のロティ モリユ茸のジュ
岩手県産南部一郎かぼちゃのブルーテ

◇魚料理

三陸産アワビと金目鯛 青森シャモロック胸肉のバロティーヌ
国産レモンのソース
ちぢみほうれん草のエミュルジョン

◇肉料理

A5 等級米沢牛フィレ肉のグリル トリュフソース
レフォル香る海老いものドフィノワーズ
山形伝統野菜の雪菜を添えて

◇デザート

山形県産洋なし ラネージュのベルエレーヌ仕立て
ピスタチオムースと柚子香るバニラアイスクリーム

◇紅茶またはコーヒー



イメージ



イメージ

【クリスマスディナー「JOYEUX NOEL 2022」の概要】

期間：2022 年 12 月 22 日(木)～12 月 25 日(日)

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：25,300 円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※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。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

<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 230 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