

Press Release

2023 年 10 月 19 日

ウェスティンホテル仙台

鮮やかな野菜とフルーツで、収穫の秋を味わう

ラブボタニカル オータム
ヴィーガンコース「LOVEBOTANICAL! ~Autumn~」発売

期間：2023 年 10 月 20 日(金)～11 月 30 日(木)

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 下重 和之)では、2023 年 10 月 20 日(金)より、秋に収穫され栄養素をたっぷりと蓄えた野菜をふんだんに取り入れ、旬のフルーツを随所に散りばめたヴィーガンコース「LOVEBOTANICAL! ~Autumn~」を発売いたします。

前回 5 月に発売し、ご好評をいただいたヴィーガンランチが、装いも新たにディナータイムでもお召し上がりいただけるようになりました。秋に採れる野菜やフルーツをたっぷりと使用し、医師によるアドバイスのもと、季節感とともに豊富な栄養素を取り入れていただけるコースです。前菜は、濃厚な味わいの「南部一郎かぼちゃ」をテリーヌ状にして、表面に砕いたピスタチオをまぶした一品。梅干しとルバーブを合わせたさわやかなソルベとシャインマスカットが、かぼちゃの甘味を引き立てます。スープは、2 種類をご用意。透き通ったきのこ出汁で野菜を煮込んだスープには、旨みが染み込んだ仙台麩を合わせて。色鮮やかなボルシチ風のポタージュは、オーツミルクでクリーミーに仕上げ、じっくりと火を入れ甘みを引き出したビーツのローストを添えました。お好みに合わせて、2 種類のスープを混ぜ合わせてお召し上がりいただくことで、味わい深い秋の逸品に。メインは、肉厚なジャンボマッシュルームに、香り豊かなトリュフと大豆ミートを詰めて香ばしく焼き上げ、ほどよい酸味の山ぶどうのソースが寄り添います。デザートは、キャラメリゼした香ばしいりんごの上になめらかな和栗のピューレを絞りモンブラン状に。添えられた、ヴィーガンチョコレートソルベとともに楽しみいただけます。

深まりゆく秋の恵みで、身体にもやさしく心満たされるひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ（ディナーご利用時のみ）

れんこんと柚子香るコロッケ

ごぼうのキャラメリゼと柿

宮城県多賀城市産古代米のチュイル

◇前菜

岩手県産「南部一郎かぼちゃ」と

ピスタチオのテリーヌ

シャインマスカットのサラダ

宮城県角田市産梅干しとルバーブのソルベ

◇スープ

仙台麩と野菜の煮込み

ボルシチ風ポタージュスープ ビーツのロースト

◇メイン料理

山形県産ジャンボマッシュルームとトリュフのファルシ

きのこ宮城県山元町産山ぶどうのソース

◇デザート

あたたかいりんごのタルト モンブラン仕立て

ヴィーガンチョコレートのソルベ

◇ハーブティー、紅茶またはコーヒー



イメージ

【ヴィーガンコース「^{ラブ}^{ボタニカル}^{オータム}LOVEBOTANICAL！～Autumn～」の概要】

期間：2023年10月20日(金)～11月30日(木)

場所：レストラン シンフォニー（26階）

時間：ランチ 11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)、

ディナー 月曜～木曜日 17:30～22:00(20:00 ラストオーダー)

金曜～日曜日 17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：ランチ 5,200円(アミューズ除く全5品)

ディナー 7,000円(全6品、1ドリンク付き)

※ご利用日前日までの事前予約制です。

※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。

※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/>

監修：TOKYO ウェルネスクリニック神谷町 竹島 美由紀 医師より

ウェスティンのブランドコンセプト「ウェルビーイング」を体現するコースとして、身体も心も喜ぶ秋らしいメニューに仕上がっております。宮城県民に愛され禅僧たちが好んで食した仙台麩や、旬のいも、栗、かぼちゃ、きのこなど、東北で採れた食材をふんだんに用い、動物性食材を一切使わず、植物性タンパク質やきのこ、昆布の出汁を使った当メニューが、「身体に優しい」食習慣を取り入れるきっかけとなればという想いを込めております。

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](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[X\(旧 Twitter\)](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](#) 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 栗田・久米田

〒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