

Press Release

2023 年 12 月 13 日

ウェスティンホテル仙台
三陸の海の幸を瀬戸田レモンとともに楽しむディナーコース
トウホク ガストロノミー ウィズ レモン
「TOHOKU Gastronomy with Lemon」を発売
期間：2024 年 1 月 11 日(木)～3 月 14 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、2024 年 1 月 11 日(木)より、世界三大漁場で知られる三陸沖で水揚げされた魚介と陽光な気候で育てられた広島県産瀬戸田レモンを存分に味わえるディナーコース「TOHOKU Gastronomy with Lemon」を発売いたします。

春の訪れとともに収穫時期を迎える日本各地のレモン。中でも広島県尾道市の瀬戸田レモンは、酸度だけでなく糖度も高いのが特徴で、素材の旨みを引き出す名脇役として知られています。そんな瀬戸田レモンを、東北が誇る三陸の魚介類と合わせ、当ホテルシェフが仕上げた特別なディナーをご用意いたしました。シェフのおすすめは、高級魚として知られ身が引き締まった三陸産ヒラメの魚料理。濃厚な風味の雪菜とエメンタルチーズのクルートを乗せて焼き上げ、瀬戸田レモンの果汁を合わせたソースが爽やかな春の訪れを感じさせる一皿です。仙台牛の中でもプレミアムな「みやぎ美らいす和牛」フィレ肉の肉料理は、河北せりを混ぜ合わせた岩塩でしっとりと焼き上げました。瀬戸田レモンの皮や果肉を混ぜ合わせたほろ苦いピューレが肉の旨みを引き立てます。また、冷前菜では、三陸産帆立貝を瀬戸田レモンで香り付けし華やかな一皿に仕立てました。そのほか、フリットした宮城県産穴子を瀬戸田レモンの果汁でマリネしたエスカベッシュや、鱈の白子とオマール海老をカーボロネロきゃべつで包んだオムニエールに、瀬戸田レモンのエキュームを添えた温前菜など、瀬戸田レモンをコース全体に散りばめ、春の到来を表現しました。

日を重ねるごとに春めく市街地を眺めながら、三陸魚介と瀬戸田のレモンに彩られたディナーコースをお召し上がりください。

【メニュー】

◇アミューズ

宮城県産穴子と瀬戸田レモンのエスカベッシュ

フォアグラのテリーヌ 瀬戸田レモンのコンフィ 宮城県多賀城市産古代米のチュイル

岩手県産南部一郎かぼちゃと瀬戸田レモンのシフォンケーキ

◇冷前菜

三陸産帆立貝のマリネ カリフラワーのムース

瀬戸田レモンとせとかみかんのサラダ

◇温前菜

鱈の白子とオマール海老のオムニエール

菜の花と宮城県栗原市産黒毛和牛のコンソメ

瀬戸田レモンのエキューム



冷前菜 イメージ

◇魚料理

三陸産ヒラメ 雪菜とエメンタールチーズのクルート

三陸産ムール貝 ばら海苔 藻塩と瀬戸田レモンのソース

◇肉料理

A5 等級仙台牛「みやぎ美らいす和牛」フィレ肉

宮城県河北町産河北せりの岩塩包み焼き

三陸産ホッキ貝と瀬戸田レモン

宮城県産ササニシキのサフランライス



魚料理 イメージ

◇デザート

瀬戸田レモンのムース

宮城県丸森町産はちみつのソルベ

◇プティフール

瀬戸田レモンのマカロンとタルトシトロン

◇コーヒーまたは紅茶

【ディナーコース「TOHOKU Gastronomy with Lemon」の概要】

期間：2024 年 1 月 11 日(木)～3 月 14 日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)

時間：月曜～木曜日 17:30～22:00(L.O.20:00)

金曜～日曜日 17:30～22:00(L.O.21:00)

料金：17,600 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。

<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/>

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 [Instagram](https://www.instagram.com/westin) (@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