

Press Release

2023年4月25日

ウェスティンホテル仙台

東北の初夏の野菜と三陸で水揚げされた海藻を楽しむヴィーガンランチ

ラブボタニカル  
「LOVEBOTANICAL！」を発売

期間：2023年4月27日(木)～5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 下重 和之)では、2023年4月27日(木)より、東北各地で収穫される野菜をふんだんに取り入れ、ミネラル豊富な海藻を随所に盛り込んだヴィーガンランチ「LOVEBOTANICAL！」を発売いたします。

本コースは、食の多様性が身近に感じられるようになった昨今、体調や気分に応じてウェルネスな食事を楽しんでいただきたいという想いから作り上げた、気軽にお召し上がりいただける全5品のヴィーガンコースです。アミューズは、宮城県大崎市で収穫されるデリシャストマトのソルベに、山形県の夏の郷土料理「だし」に茎ワカメのピクルスを合わせ、さっぱりとした味わいに仕立てました。前菜は、アスパラガスを香ばしくグリルし、爽やかなレモンと優雅な余韻が続くトリュフソースを合わせた一皿。三陸で水揚げされる海苔を炙ることで香りが立ち、磯の風味がアスパラガスの甘味を引き立てます。スープは、アオサと新じゃがいもを重ねたグラタンを利尻昆布と山形県産マッシュルームの濃厚な出汁とともに。蒲焼きをモチーフにしたメインでは、軽く炒めた原木しいたけとにんじんを、宮城県民に愛される仙台麩で巻き甘辛く味付けをして、表面をカリッと焼き上げ、プチプチとした食感の古代米のリゾットを添えました。すっきりとした味わいが特徴の仁淀川山椒のソースとパリパリの松藻の食感が食欲を刺激します。締めくくりは、宮城県産いちごと福島県産のルバーブのテリーヌにトサカノリのチュイルを添えたデザート。コースを通して、山と海の素材が持つポテンシャルを感じていただけるよう仕上げました。

東北の大地と海の初夏の恵みで、身体にもやさしく心満たされるランチタイムをお過ごしください。

## 【メニュー】

### ◇アミューズ

宮城県大崎市産デリシャストマトのソルベ  
山形伝統野菜 小笹うるいの「だし」と  
三陸産茎ワカメのピクルス

### ◇前菜

アスパラガスのグリル 三陸産ばら海苔の炙り  
国産レモンとトリュフのソース

### ◇スープ

三陸産アオサと新じゃがいものアッシュパルマンティエ  
利尻昆布と山形県舟形町産マッシュルームのスープ

### ◇メイン料理

仙台麩のロール 宮城県多賀城市産古代米のリゾット  
高知県産仁淀川山椒のソース 三陸産松藻の香り

### ◇デザート

宮城県産いちごと福島県産ルバーブのテリーヌ カカオのソルベ  
トサカノリのチュイル

### ◇ハーブティー、紅茶またはコーヒー



イメージ

## 【<sup>ラブボタニカル</sup>ヴィーガンランチ「LOVEBOTANICAL！」の概要】

期間：2023年4月27日(木)～5月31日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

料金：5,200円

※ご利用日2日前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、引き続き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】**

- ・トイレや水道など、共有スペースへのアルコール消毒液の設置
- ・テントやアウトドアリビング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 など

#### **【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 など

#### **【お客様へのお願い】**

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるお客様へのマスク着用のご協力
- ・ホテル各施設ご利用時の検温実施 など

上記は政府の方針により変更になる場合がございます。

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](http://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) 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 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](mailto:marketing@westin-sendai.com)