

Press Release

2024年5月24日

ウェスティンホテル仙台

“幻の和牛”能登牛や、赤イカに白海老まで、北陸の食の魅力を再発見

ブリーズ イン ホク リ ク  
ディナーコース「Breeze in HOKURIKU」を発売

期間：2024年6月21日(金)～8月29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6月21日(金)より、能登半島で育てられた和牛・能登牛をはじめ、富山県で水揚げされた赤イカや白海老など、北陸地方の魅力ある食材を華やかに仕立てた夏のディナーコース「Breeze in HOKURIKU」を発売いたします。

毎年夏に、北陸地方の白海老を使ったコースを展開してきた当ホテル。今年は東北の地から、お隣に位置する北陸地方にエールを送りたいという想いを込めて、北陸地方の食の魅力にフォーカスした全7品を揃えました。冷前菜は、能登牛のランプ肉と夏野菜を合わせたタルタル。幻の和牛とも称され、自然豊かな里山で大切に育てられた能登牛の繊細な味わいを、爽やかな紫蘇のソースが引き立てます。レモンが香る温前菜は、富山県で水揚げされた赤イカと蝦夷アワビのムニエル。肉料理は、能登牛のサーロインを香ばしくグリルし、トップにビーフコンソメのゼリーと金粉をあしらった、ハレの日にも相応しい雅な一皿です。能登牛らしい、きめ細やかで柔らかな赤身の肉質と、上品な脂のバランスをお楽しみください。その他、富山県の白海老のチュイルを添えた山形県産の秘伝豆のブルーテ、能登の海のミネラルが凝縮されたサイダーに瑞々しい桃を浮かべたピーチメルバなど、北陸の山海の幸を心ゆくまでお楽しみいただけます。

煌めく夜景の先に北陸地方を思いながら、北陸の食の魅力をあらためて知る、至福のひとつをお過ごしください。

## 【メニュー】

### ◇アミューズ

宮城県産ホヤとパプリカのテリーヌ 山椒香るパッションフルーツソース  
宮城県産ウニとポレンタのカナッペ キャビア添え

### ◇冷前菜

石川県産能登牛ランプ肉と夏野菜のタルタル 紫蘇の香り  
モリーユ茸のソルベ添え

### ◇温前菜

富山県産赤イカの炙りと蝦夷アワビのムニエル  
国産レモンとピストゥソース

### ◇スープ

山形県産秘伝豆のブルーテ 富山県産白海老のチュイル  
稚鮎のフリットを添えて

### ◇魚料理

宮城県産穴子のブレゼ フォアグラのロティ  
山形県産マッシュルームのアルペールソース  
打木赤皮甘栗かぼちゃのエクラゼ



魚料理 イメージ

### ◇肉料理

石川県産能登牛サーロインのグリル トリュフソース  
とうもろこしのピューレ  
石川県産加賀太きゅうりのラタトゥイユ添え



肉料理 イメージ

### ◇デザート

桃のピーチメルバ 宮城県「菊池牧場 放牧牛乳」のソルベ  
奥能登地サイダー「しおサイダー」

### ◇プティフール

### ◇コーヒーまたは紅茶

## 【ディナーコース「Breeze in HOKURIKU」の概要】

期間：2024年6月21日(金)～8月29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：18,100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。



ディナーコース 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/>

## 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240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)、[@westin](https://www.x.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](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)