

---

PressRelease

2018年3月28日

---

ウェスティンホテル仙台  
レストラン「シンフォニー」

美味しさとともに体のバランスを整える「スーパーフードディナー」、  
「母の日 ランチ/ディナー」など、新緑の季節限定メニューを発売

4月13日(金)～5月20日(日)

---

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人山口 勝)では、4月13日(金)より、ホテルレストラン「シンフォニー」(26階)において、美味しさとともに心身のパワーチャージを可能にする「スーパーフードディナー」(20,000円)をはじめ、日頃の感謝の気持ちを伝える「母の日ランチ/ディナー」(5,500円～)など、心地よい季節にふさわしい限定メニューを発売いたします。

26階 レストラン シンフォニー  
スーパーフードディナー

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

---



低カロリーで栄養バランスに優れ、老化やがんを予防する抗酸化作用が高いとされるスーパーフードは、米国の医師と栄養士の監修のもと指定された25品目の食品を組み合わせることでその効果が得られるとされています。



ウェルネスを提唱するウェスティンは、このスーパーフードの考え方に注目し、世界中のホテルで、その提供に取り組んでおり、ウェスティンホテル仙台でも、レストラン「シンフォニー」で、スーパーフードを使うメニューで心身ともにリフレッシュするディナーをお召し上がりいただけます。

今回、青葉芽吹く季節にむけて特別に作られたシェフオリジナルのメニュー「スーパーフードディナー」は、血流の改善と美肌効果が期待できるアボカドとサクラ鱒を使った前菜にはじまり、鉄分が豊富で疲労回復をサポートするほうれん草とあわび、ロブスターをあわせた魚料理や、アンチエイジング効果があるトマトと和牛サーロインを楽しむ肉料理などを取りそろえております。

食材の栄養効果を最大限に引き出すよう考えてつくられたディナーコースで、美味しい味覚をお楽しみいただきながら、身体の内側からエネルギーをチャージしてください。

期間：4月13日(金)～5月20日(日)

時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：20,000円

### 【メニュー】

#### ◇アミューズ

生うにとキャビア ずんだのエスプーマ 甲殻類のジュレ  
(含まれるスーパーフード：豆類)

#### ◇冷前菜

サクラ鱒のマリネ 7種類のスーパーフードとともに  
(含まれるスーパーフード：アボカド、豆類、ほうれん草、玉ねぎ、トマト、ブロッコリー、くるみ)

#### ◇温前菜

フォアグラのポワレ ピスタチオ風味  
りんごのキャラメリゼとシナモン香るパンデピス ブルーベリーソース  
(含まれるスーパーフード：りんご、シナモン、ブルーベリー、はちみつ)

#### ◇スープ

国産牛のテールとオニオンのコンソメスープ  
(含まれるスーパーフード：玉ねぎ)

#### ◇魚料理

ロブスターとあわびのナージュ仕立て 新玉ねぎとほうれん草を添えて  
(含まれるスーパーフード：ほうれん草、玉ねぎ)

#### ◇肉料理

東北産和牛食べ比べ A5等級米沢牛とA5等級仙台牛サーロインのグリル  
2色アスパラガスとセミドライトマト添え  
ブロッコリーピューレとくるみオイル風味のバルサミコソース  
(含まれるスーパーフード：トマト、ブロッコリー、くるみ)

#### ◇デザート

ホワイトチョコレートのムース ローズヒップ風味のベリーソース ライムシャーベットを添えて  
(含まれるスーパーフード：ブルーベリー、オレンジ)

#### ◇プティフル

#### ◇コーヒー または 紅茶

## 母の日ランチ／ディナー



5月13日(日)は母の日、お母様への日頃の感謝をこめてご家族皆様でお楽しみいただけるランチ、ディナーをおとどけいたします。ランチでは、サーモンと紅ズワイガニを使った前菜にはじまりメッセージつきのデザートまで華やかなお料理を、またディナーでは春に旬をむかえる帆立やカリフラワーなど季節の味わいを凝縮したメニューを提供いたします。

カーネーションの一輪挿しとワンドリンクのサービス、そして大きな窓から広がる美しい景色が、テーブルを囲む会話を弾ませます。

期間：4月27日(金)～5月13日(日)

時間：ランチ 11:30～14:30 (14:00 ラストオーダー)、ディナー17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：ランチ 5,500 円、ディナー8,500 円

特典：カーネーション(一輪)、ワンドリンク

## 【ランチ メニュー】

## ◇アミューズ

始まりの小さな一皿

## ◇前菜

サーモンと紅ズワイガニ アボカドのタルタル サラダ添え

## ◇スープ

本日のスープ

## ◇魚料理

本日の白身魚のフリット ソース・ヴィエルジュ

## ◇肉料理

鶏もも肉のハーブパン粉焼き ソース・ディアブル

または

豚肩ロース肉コンフィ オニオンソース ポテトエクラゼ添え

## ◇デザート

ティラミスとバナナのキャラメリゼ ヘーゼルナッツのアイスクリーム (メッセージつき)

## ◇コーヒー または 紅茶

## 【ディナー メニュー】

## ◇アミューズ

始まりの小さな一皿

## ◇前菜

三陸産帆立貝柱とブランダードのガトー仕立て カリフラワーのブルーテ

## ◇スープ

コンソメスープ

## ◇魚料理

天使の海老と貝類のナージュ仕立て 山椒風味

◇肉料理

アメリカ産牛サーロインのグリエ トリュフ風味のマッシュポテト ブルーチーズ香る赤ワインソース

◇デザート

ホワイトチョコレートのみース ローズヒップ風味のベリーソース

ライムシャーベットを添えて(メッセージつき)

◇プティフル

◇コーヒー または 紅茶

**ウェスティンホテル&リゾートについて**

10年以上、ウェルネスとおもてなしを先導してきたウェスティンホテル&リゾートは40近くの国と地域で200軒以上のホテルやリゾートを展開しています。ブランドコンセプトである「よりよいあなたになるために」を実現するためのウェルビーイングムーブメントでは、Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Wellの6つのプログラムをご用意しております。ウェスティンは、スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイドが運営するホテルブランドです。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッドプリファード ゲスト (SPG®) では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト (特典除外日) なくご利用いただけます。詳細は [www.starwoodhotels.com](http://www.starwoodhotels.com) をご覧ください。

※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。

※写真はすべてイメージです。

※メニューの内容は変更になる場合があります。

---

**【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

〒980-0811 仙台市青葉区一番町 1-9-1

Tel 022-722-1234(代表) E-mail [marketing@westin-sendai.com](mailto:marketing@westin-sendai.com)