
Press Release

2018年8月24日

ウェスティンホテル仙台

実りの秋の食材をふんだんに取り入れたお食事をホテルレストランで。

レストラン シンフォニー「^{ザ センダイ ビーフ ディナー}The Sendai Beef Dinner」、
ラウンジ&バー ホライゾン「^{イブニング ハイティー オータム プラン}Evening HighTea Autumn Plan」を発売
ほかにも フロースパ、秋のメニュー「ガーネット」など

9月1日(土)～11月30日(金)

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人佐藤 巨輔)では、宮城県がほこるブランド牛“仙台牛”と旬の味わいを取り入れたディナーをはじめ、ラクレットチーズを目の前でサービスするイブニングハイティーなど、季節の移り変わりを楽しむプランを販売いたします。

26階 レストラン シンフォニー

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

1.The Sendai Beef Dinner



本メニューは、A5等級の仙台牛をユニークな調理方法で贅沢に味わっていただけるよう、3つの部位を前菜・スープ・メインディッシュにてご提供する特別なディナーコースです。

前菜では、うま味成分を際立たせる生うにとあわせた内モモ肉をローストビーフにて、スープでは、美味しさを引き立てるフォアグラとあわせたフィレ肉をしゃぶしゃぶにて、そしてメインディッシュでは、サーロインを香草風味の岩塩生地で柔らかく焼き上げお召し上がりいただきます。それぞれのお料理には根菜など秋の恵みが添えられ、深い季節の味わいをお楽しみいただけます。口当たりがよくまろやかな風味と豊かな肉汁が特徴の仙台牛と実りの季節を感じる秋の味覚を一皿一皿に表現したお料理をご堪能ください。

期間：9月6日(木)～10月10日(水)

時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：16,000円

【メニュー】

◇アミューズ

食前のお楽しみ3種

◇冷前菜

A5等級仙台牛内モモ肉のローストビーフと生ういのハーモニー

◇魚料理

カナダ産オマール海老のクネルとメダイヨン キャビアとグリーンアスパラガス添え ビスクソース

◇スープ

A5等級仙台牛のフィレ肉しゃぶしゃぶとフォアグラポシェのコンソメ仕立て 柚子のエキューム

◇グラニテ

ライムソルベと洋梨の赤ワインコンポート

◇肉料理

A5等級仙台牛サーロインの岩塩包み焼き 秋の味覚仕立て

◇デザート

葡萄と日本酒のジュレ ランティエユの蜜煮 ホワイトチョコレートのエスプーマ 抹茶ソルベ添え

◇プティフル

◇コーヒーまたは紅茶

2.The Sendai Beef Lunch



The ^ザSendai Beef Lunch^{ランチ}は、仙台牛をメインディッシュに、さつまいもやごぼうなどの季節の味わいを盛りこんだランチコースです。旬のお魚と野菜を使った前菜にはじまり、安納芋のデザートまで華やかなお料理がテーブルを彩ります。

木々がグラデーションに染まり始める市街地を眺めながら優雅なランチタイムをお過ごしください。

期間：9月6日(木)～10月10日(金)

時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

料金：5,000円、7,500円

【メニュー】7,500円のコース

◇アミューズ

始まりの小さな一皿

◇冷前菜

本日のお魚と旬野菜のカルパッチョ

◇スープ

ごぼうのポタージュ

◇魚料理

本日のお魚のポワレ ほうれん草と彩り野菜のサラダ仕立て くるみ風味のドレッシング

◇肉料理

A5 等級仙台牛内モモ肉のグリエ 秋の味覚仕立て 赤ワインソース

◇デザート

安納芋のモンブラン カシスソルベ添え

◇コーヒーまたは紅茶

26 階 ラウンジ&バー ホライゾン

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

Evening HighTea Autumn Plan



秋の夜長、語らいのひとときにおすすめのイブニングハイティーです。香ばしくとろけたラクレットチーズを、お客様の目の前で季節の野菜などにたっぷりと取り分けるオートムプレートのほか、バリエーション豊かな軽食やデザートをティースタンドにてご提供いたします。

お飲み物は、ワインをはじめ、60種類を超えるカクテルなどの中から好きなものをフリーフローで。

窓に広がる夜景とともに、くつろぎの一夜をウェスティンでお楽しみください。

期間：9月1日(土)～11月30日(金)

時間：18:00～21:00 (21:00 ラストオーダー)

料金：4,900円 ※ご利用日の前日の15時までにご予約ください。

【メニュー】

◇ラクレットチーズで仕上げるオートムプレート

◇カナッペ

ブルークリームチーズとくるみカナッペ ハチミツ風味

伊達の銀鮭マリネのカナッペ 塩レモン風味

国産牛ハート肉にカナッペ ごまねぎ塩ソース

◇フリット

スパイシーチキンウイング

フレンチフライ ガラムマサラ風味

◇プチオードブル

本日のお魚のエスカベージュ

小海老と春雨のタイ風サラダ

◇サンドウィッチ

本日のサンドウィッチ 2種

ケイジャンチキンピタサンド

◇本日のデザート3種盛り合わせ

◇お飲み物(80種類)

グラスワイン(赤・白)、カクテル(60種類)、ウイスキーなど

秋祭り



秋の味覚、松茸の豊かな香りをいかしたお料理をメインに季節の味わいを盛り込んだ会席料理です。

松茸は、鱧と合わせた土瓶蒸しや炊き込みご飯でお召し上がりいただきます。また、脂がのったマナガツオの焼き物や蕪の炊き合わせなどで秋の恵みもご賞味いただけます。

期間：9月1日(土)～10月31日(水)

時間：17:30～22:00(21:30 ラストオーダー)

料金：15,500 円

【メニュー】

- ◇前菜
小鉢3種
- ◇吸物
松茸と鱧の土瓶蒸し
- ◇造り
鯛、本マグロ、赤貝
- ◇焼物
マナガツオ味噌漬け焼き、車海老の塩焼き
- ◇お凌ぎ
本マグロのにぎり
- ◇炊き合わせ
蕪の柚子味噌
- ◇主菜
仙台牛ステーキ
- ◇ご飯
松茸ご飯
- ◇止椀
仙台味噌仕立て
- ◇香の物
- ◇水菓子

〜くつろぎの空間で極上のボディメンテナンスを〜 “ガーネット”



リラクゼーション空間“フローズパ”では、夏のストレス肌やボディをメンテナンスするプラン「ガーネット」をお届けいたします。

実りの秋をイメージしフェイスクケアでは、粉末にしたアセロラやクコの実などの果実を配合したパックと肌再生を促すコスメを使い、ハリと潤いにみちた美肌へと導きます。またボディケアでは、

リラックス効果があるトリートメントで、季節の変わり目のダメージを受けた身体と心をときほぐします。

期間：8月25日(土)～11月30日(金)

時間：11:00～20:00

料金：フェイシャル(フットバス付き 70分) 14,500円、ボディ(フットバス付き 70分) 15,000円

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、「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとして、お客様が旅の途中であっても、ウェルビーイングを取り戻すお手伝いをしています。ウェスティンは、約40の国と地域に225以上のホテルやリゾートを展開しており、ゲストだけでなくホテルを取り巻く地域のコミュニティや、従業員のためのウェルビーイングを向上させるために、情熱を注いでいます。ブランドを象徴するヘブンリーベッドをはじめ、栄養価の高いスーパーフード RX™を使用したメニュー、RunWestin やニューバランスギアレンディングなどのアクティブな取り組み、TRX やペロトンによる最先端の設備を備えたフィットネス施設など、ウェルビーイングを構成する Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well の6つの柱をご体験いただくプログラムを用意しています。詳細については、<http://www.westin.com> をご覧ください。また、Twitter や Instagram (@westin)、Facebook ([facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin)) で最新情報をご案内しています。

※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 岩淵・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