

Press Release

2023年4月26日

ウェスティンホテル仙台
宮城県産ぶどう海老をはじめ、海と大地の初夏の恵みを
ブレッシング オブ シー アンド ソイル
ディナーコース「Blessing of sea and soil」を発売

期間：2023年4月27日(木)～6月21日(水)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



宮城県産ぶどう海老のミキュイ 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、幻の海老と称される「ぶどう海老」と東北の旬を迎える素材を鮮やかに仕立てた全6品のディナーコース「ブレッシング オブ シー アンド ソイルBlessing of sea and soil」を発売いたします。

前菜は、宮城県産ぶどう海老を低温で調理し濃厚な味わいを引き出し、なめらかに仕上げたミキュイ。デリシャストマトの爽やかな酸味が海老の甘みを引き立てます。魚料理は、プリプリとしたオマール海老に、モリーユ茸の豊かな香りを纏ったビスクソースを合わせました。ほろ苦いホワイトアスパラガスと、ヨーロッパでは森のアスパラガスと呼ばれる山菜・アスパラソバージュを添えて初夏の訪れを感じる一皿です。肉料理は、宮城県栗原市で収穫される銘柄米の稲わらで育てられた、キメが細かな「栗原産仙台牛」を、サマートリュフとともに弱火で煮込みました。山形県の伝統野菜 小笹うるいのシャキシャキとした食感と、歯ごたえのよいヤングコーンが繊細な肉質に寄り添います。そのほか、フォアグラのタルトやタラバ蟹のマリネが並ぶアミューズや、三陸産アワビのムニエルを添えたそら豆のブルーテなど、旬の恵みに溢れた料理の数々をお楽しみいただけます。

大きな窓に広がる夜景を眺めながら、初夏を迎える山海の幸で美しく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

フォアグラとスナップエンドウのタルト
タラバ蟹のマリネ 山菜の「だし」を添えて
メカジキトロのセジール よもぎの香り

◇前菜

宮城県産ぶどう海老のミキュイ たけのこのピクルス
宮城県大崎市産デリシャストマトのサラダ

◇スープ

そら豆のブルーテ 三陸産アワビのムニエル
アオサ海苔の香り

◇魚料理

オマール海老のロティ モリユ茸香るビスクソース
ホワイトアスパラガスと A5 等級仙台牛のベーコン

◇肉料理

宮城県産 A5 等級「栗原産仙台牛」フィレ肉とサマートリュフのラゲー
山形県伝統野菜 小笹うるいを添えて

◇デザート

メロンと青りんごのムース エルダーフラワーのジュレ
ココナッツのチュイル

◇コーヒーまたは紅茶



ディナーコース イメージ

【ディナーコース「Blessing of sea and soil」の概要】

期間：2023年4月27日(木)～6月21日(水)

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。



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/>

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、徹底した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】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタン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

【ホテル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

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

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 をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@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