

Press Release

2023年7月20日

ウェスティンホテル仙台  
神戸牛と仙台牛を東北の秋の味覚ともに楽しむディナーコース

トウホクガストロノミーオータム  
「TOHOKU Gastronomy Autumn」を発売

期間：2023年9月1日(金)～11月30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、2023年9月1日(金)より、世界にも名を馳せる神戸牛と東北を代表する仙台牛の2種類の銘柄牛と、東北の秋の食材を掛け合わせたディナーコース「TOHOKU Gastronomy Autumn」を発売いたします。

日本三大和牛としても知られ最高峰の肉質を誇る神戸牛の温前菜は、ランプ肉を濃厚な旨みと奥深い香りが特徴のモリーユ茸とともに軽く煮込みタルタルにしました。泡状の上品な甘みのかぶのエスプーマが優しく寄り添います。宮城県産のブランド米で育てられ、赤身と脂身のバランスよい仙台牛を使用した肉料理は、まいたけ、なめこ、マッシュルームなどの様々なきのこの香りを纏った山ぶどうのソースが、やわらかなフィレ肉を引き立て、深まりゆく秋を感じさせる仕上がりです。また、アミューズでは、岩手県産の南部一郎かぼちゃとマスカルポーネチーズを合わせたなめらかなムースや、口いっぱい毛蟹の甘味が広がるタルト、旨みが凝縮された仙台牛の生ハムといちじくに香ばしいくるみのソースを添え、秋らしい一皿に仕立てました。そのほか、三陸産帆立貝を青森県産のバルバリ鴨の胸肉で巻き込んだバロティーヌや、ほんのりと甘い和栗のフランを忍ばせた仙台牛のコンソメスープ、オマール海老とアワビ、福島県産の阿武隈川メイプルサーモンを重ねたパイ包み焼きなど、全7品で豊かな実りの秋を存分にお楽しみいただけます。

澄み渡った夜空と色づき始めた市街地を眺めながら、秋の東北の恵みで色彩豊かに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

岩手県産「南部一郎かぼちゃ」のムース トマトのクーリー  
毛蟹と柿 キャビアのタルト  
A5等級仙台牛の生ハムといちじく くるみのソース

### ◇冷前菜

青森県産バルバリー鴨胸肉と三陸産帆立貝のバロティーヌ  
なしのピクルスを添えて

### ◇温前菜

A5等級神戸牛ランプ肉とモリーユ茸のあたたかいタルタル  
かぶのエスプーマ

### ◇スープ

A5等級仙台牛のコンソメスープと和栗のフラン  
フォアグラと栗のモンブラン仕立て 宮城県多賀城市産古代米のチップ

### ◇魚料理

オマール海老とアワビ 福島県産「阿武隈川メイプルサーモン」のパイ包み焼き  
セップ茸のクリームソース

### ◇肉料理

A5等級仙台牛フィレ肉のグリル 山ぶどうのシャスールソース  
トリュフとさつまいものドフィノワーズ

### ◇デザート

シャインマスカットと抹茶のヴァシュラン  
りんごのソルベ

### ◇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「TOHOKU Gastronomy Autumn」の概要】

期間：2023年9月1日(金)～11月30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：17,600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。

<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](#) 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](http://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