

Press Release

2021年1月28日

ウェスティンホテル仙台

いちごとチーズが織りなすホワイトデーディナーコース

「フレイズ ド フロマージュFRAISE DE FROMAGE」を発売

期間：2月15日(月)～3月14日(日)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



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、2月15日(月)～3月14日(日)の期間、国内外からの評価が高く食べる宝石と称される宮城県山元町産の“ミガキイチゴ”と健康的な美しい肌を作るとも言われるチーズを組み合わせたホワイトデーディナーコース「フレイズ ド フロマージュFRAISE DE FROMAGE」を発売いたします。

本メニューでは、豊富なビタミンCによって肌に潤いやハリをもたらすいちごと、日ごろ不足しがちなビタミンA・B群を多く含み肌のターンオーバーを促進する効果が期待できるチーズを合わせ、女性が喜ぶ料理をお楽しみいただけます。

ミガキイチゴの風味を引き出したシフォンサレと、東京で育った希少な黒毛和牛の旨味が凝縮された東京ビーフの生ハムを、コクのある宮城県蔵王町産のモッツァレラチーズのエスプーマでいただくアミューズ。真鯛のポワレにミガキイチゴから作られたピネガーとラクレットチーズの芳醇な香りとコクを合わせた魚料理。香ばしく焼き上げたフィレ肉をミガキイチゴのスパーク

リングワインソースでいただく肉料理には、栄養価が高くクリーミーでマイルドなブリーチーズを合わせることで上品な味わいをお楽しみいただけます。

窓に広がる煌めく夜景を見渡しながらか、大切な方をより美しく輝かせるひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ

宮城県山元町産ミガキイチゴのシフォンサレと東京ビーフ生ハム
宮城県蔵王町産モッツァレラチーズのエスプーマ

◇前菜

三陸産うにと帆立貝の新玉ねぎムース
宮城県山元町産ミガキイチゴカネットとオマールコンソメジュレ
ミモレットクランブル

◇スープ

カリフラワーのブルーテ
パルメザンチーズと宮城県産閑上シラスのフリット添え



◇魚料理

真鯛のポワレ
宮城県山元町産ミガキイチゴピネガーときのこのジュ
ラクレットチーズのアリゴとふきのとうの香り

◇肉料理

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル
くるみと宮城県山元町産ミガキイチゴスパークリングワインソース
ブリーチーズの炙り

◇デザート

フロマージュブランのギモーブと宮城県山元町産フレッシュミガキイチゴ
柑橘香るホワイトチョコレートソース

◇プティフール

◇コーヒー または 紅茶

※メニューの内容は変更になる場合があります。

【FRAISE DE FROMAGE】の概要

期間：2021年2月15日(月)～3月14日(日)

毎週火・木曜定休/祝日除く

時間：17:30～21:00(20:00 ラストオーダー)

料金：7,800円



※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。

【ミガキイチゴとは】

宮城県山元町の農業法人株式会社 GRA で栽培される「食べる宝石」をコンセプトにしたブランドいちごです。独自の厳しい基準をクリアした厳選されたいちごは、職人技に IT 技術を掛け合わせた最先端の栽培方法により安定したいちごが生産されております。

<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/>

【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、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」に取り組む当社ガイドラインを遵守し、ホテル運営を行っております。

- ・店内ではご利用人数の制限および十分なスペースを確保してご利用いただけます。
- ・ご来館・ご入店時には、検温、手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。

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225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](https://www.facebook.com/Westin/) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://www.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 及川・栗田

〒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