

Press Release

2020年9月30日

ウェスティンホテル仙台

一夜限りの至福の時間を味わう

「DINNER WITH CHAMPAGNE DEVAUX」を開催

場所：レストラン シンフォニー(26階)

開催日：10月23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、きめ細かでクリーミーな泡立ちが特徴のシャンパーニュを東北の秋の恵みを盛り込んだお料理とともに楽しみいただく一夜限りのディナーイベント「DINNER WITH CHAMPAGNE DEVAUX」を開催いたします。

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)



本イベントでは最上級のピノ ノワールとシャルドネのぶどうのみを使用した極上のシャンパーニュ「ドゥヴォー」と、東北の豊かな恵みをペアリングでお召し上がりいただく一夜限りのディナーイベントです。シャンパーニュ「ドゥヴォー」は、ノンヴィンテージでも最低5年の熟成期間を経て造りだされるきめ細やかな泡が特徴で、エレガントで果実味のバランスに優れた“時間のラグ

ジュアリー”と称されています。シャンパーニュのメゾンとして長い歴史と経験があり時間を掛け厳格な管理から醸し出される複雑なアロマと洗練された味わいをシェフこだわりの料理とともにご堪能いただきたく、4種類のシャンパーニュ「ドゥヴォー」とシャンパーニュ地方で生産される珍しい赤ワイン「ドゥヴォー コトー シャンプノワ」を提供いたします。

アミューズに合わせた通常の3倍以上の年月をかけ造られる辛口のシャンパーニュ「ウルトラ D」は新鮮なオレンジ、白コショウや潮のニュアンスから始まり、焼き菓子のようなほのかに香ばしく甘い香りへと変化し、みずみずしい甘さから白い果実と呼ばれる岩手県産ホワイトアスパラガスや、とろけるような食感とあまい食味が特徴のみやぎサーモンの美味しさを余すことなく引き出します。肉料理でお楽しみいただけるのは、生産される年で最もポテンシャルが高いぶどうのみで造られるフルボディタイプの「ステノペ 2011」。数量限定で生産され希少性の高いシャンパーニュはバニラや熟成した小麦、ヘーゼルナッツの芳ばしい香りを感じ余韻も長く、こりこりした食感や凝縮された旨味が特徴の秋田県産のアワビ茸や舟形マッシュルームのジュをまとった米沢牛のロティと合わせることで、大地の恵みを力強く感じていただけます。

洗練された味わいを愉しむために造られた至福のシャンパーニュと特別なディナーコースを、大きな窓から望む夜景とともにお楽しみください。

シャンパーニュ ドゥヴォーについて

シャンパーニュ ドゥヴォーはユニオン・オーパワーズの誇るフラッグシップ・ブランドです。ユニオン・オーパワーズは、コート・デ・バル地区に1,500 haのぶどう畑を所有するこの地区最大の組織で、シャンパーニュ地方でも指折りのピノ ノワール栽培に理想的な土壌を保有しており、そこで産み出されるぶどうは非常に高品質なことで知られています。

開催日：10月23日(金)

時 間：19:00～21:00

料 金：20,000円

* 限定20名様とさせていただきます。

* お席は窓側の席をご用意いたします。

【メニュー】

◇アミューズ

岩手県浄法寺町産ホワイトアスパラガスとみやぎサーモンのコンフィ

熟成パルメザンチーズと酒粕のソルベ

フランス産キャビアとトリュフと発酵バターのマカロン

シャンパーニュ：ドゥヴォー ウルトラ D

◇冷前菜

フランス産ほろほろ鶏 ブルーオマール 梨のテリーヌ

バニラとシャンパンのエキューム

シャンパーニュ：ドゥヴォー D ミレジメ 2008

◇温前菜

フォアグラのポアレ うずらの卵のウッフ アン ムレット添え

宮城県東松島市産イグナルファームのいちごのソース

赤ワイン：ドゥヴォー コトー シャンプノワ

◇魚料理

甘鯛の松笠焼き 紅玉と三陸産帆立貝のカネロニ

バターナッツかぼちゃとズワイ蟹のソース デイル風味

シャンパーニュ：ドゥヴォー D ロゼ



冷前菜

◇肉料理

米沢牛ランプ肉のロティ

白神アワビ茸 モリーユ茸 舟形マッシュルームのジュ

シャンパーニュ：ドゥヴォー ステノベ 2011

◇デザート

クラウンメロンのムース レミーマルタン香る生ハムのソース

◇プティフル

◇コーヒー または 紅茶

※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。

【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」に取り組み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・ご来店時には、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 栗田・及川

〒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