

Press Release

2021年2月24日

ウェスティンホテル仙台

桜の色合いや香りとともに楽しむ松阪牛の上品な味わい

フルール ドゥ スリズイエ エ マツ サカ ビーフ  
「FLEURS DE CERISIER et MATSUSAKA BEEF」を発売

期間：3月4日(木)～4月21日(水)

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、3月4日(木)～4月21日(水)の期間、華やかな春の桜の香りや彩りとともに松阪牛を楽しむディナーコース「FLEURS DE CERISIER et MATSUSAKA BEEF」を発売いたします。

本メニューは、新型コロナウイルスによって今年も自粛の動きがあるお花見を、感染予防対策を講じたホテルのレストランでの料理を通じて楽しんでいただきたいという想いを込めた、お祝いの席にもふさわしいコース料理です。

桜チップの薫りが楽しめるアミューズでは、淡いピンク色のマカロンでサンドした松阪牛のリエットのほど良い塩気と食感が、食事の始まりを盛り上げます。甘みの強い新玉ねぎのスープは、香ばしく炙った松阪牛ハラミ肉に桜の風味が漂うシャーベットを加え、香味豊かにお召し上がりいただけます。

松阪牛をグリルで香ばしく焼き上げた肉料理では、胡椒の効いたポワブラードソースが肉の旨味をさらに引き出します。また、みずみずしい岩手県浄法寺産のホワイトアスパラガスと、桜の美しい彩りと香りに包まれたオランダーズソースを一緒にいただくことで、深みのある上品な味わいとなります。

優雅で落ち着いたレストランで、お花見気分を感じながら桜と松阪牛が織りなす春の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

松阪牛のリエットと桜のマカロンサレ  
宮城県蔵王町産竹鶏たまご うに醤油風味のチュロス  
うに添え あおさと山椒香るチュイル 梅のクリーム

#### ◇前菜

三陸産帆立貝のブランマンジェと伊勢海老のマリネ 桜のジュレ  
山菜のサラダ ふきの香り フランス産キャビア添え

#### ◇スープ

新玉ねぎのブルーテ  
愛宕の松の酒粕香る松阪牛ハラミ肉の炙り  
桜と山葵のシャーベット

#### ◇魚料理

甘鯛の桜蒸し ハマグリとセリのブルギニョンバター  
宮城県名取市閑上産北限シラスのフリット 伊勢海老香るビスクソース

#### ◇肉料理

松阪牛ロース肉のグリル ポワブラードソース  
岩手県浄法寺産ホワイトアスパラガスと桜風味のオランダーズソース

#### ◇デザート

伊勢茶のムース 桜のチュイル  
宮城県山元町産ミガキイチゴとシャンパンシャーベット

#### ◇プティフル

#### ◇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。



### フルール ドゥ スリズィエ エ マツ サ カ ビーフ 【FLEURS DE CERISIER et MATSUSAKA BEEF】の概要

期間：2021年3月4日(木)～4月21日(水)

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：16,698円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※写真はすべてイメージです。



<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/>

### **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、革新的なギアレンドイングプログラムや、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 ポンヴォイ) 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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](mailto:marketing@westin-sendai.com)