

Press Release

2021年2月25日

ウェスティンホテル仙台

東日本大震災から10年、宮城県産ミガキイチゴを使ったディナーをレストラン2店舗で販売
復興の地で育まれた恵みで、未来へ繋がる

～売上の一部を東日本大震災みやぎこども育英募金に寄付～

期間：3月1日(月)～3月14日(日)

場所：レストラン シンフォニー(26階)ほか



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1日(月)～3月14日(日)の期間、「復興の地で育まれた恵みで、未来へ繋がる」というメッセージを込めて、ホテル内レストラン2店舗において販売する、東日本大震災の被災地で育てられたミガキイチゴを使った特別ディナーコースの売上の一部を「東日本大震災みやぎこども育英募金」に寄付いたします。

当ホテルでは、2010年8月に開業してから今日まで地域の復興と歩みを重ねるなかで、これまで支えていただいたみなさまへの感謝とこれからもともに歩む証として、被災地で育てられた大地の恵みを用いた料理や飲み物を提供しております。

東日本大震災でほとんどのいちごハウスを津波により喪失した有数のいちご産地、宮城県山元町において、地域の復興を目的として「食べる宝石」をコンセプトに栽培されている“ミガキイチゴ”。今回、“ミガキイチゴ”を使った春の料理を味わっていただくとともに、復興のさらにその先の将

来を担う子どもたちへの支援の一助となるよう、売上の一部を子どもたちが健やかに育っていくための支援を行っている「東日本大震災みやぎこども育英募金」に寄付してまいります。希望をもって未来へと歩み続ける仙台の街並みを高層階から眺めながら、心あたたまるひとときをお過ごしください。

■対象メニュー

レストラン シンフォニー / ディナーコース「^{フレイズド フロマージュ}FRAISÉ DE FROMAGE」

「食べる宝石」をコンセプトにした国内外からの評価も高い宮城県山元町産の“ミガキイチゴ”と健康的な美しい肌を作るともいわれるチーズを組み合わせたディナーコース。“ミガキイチゴ”を100%使用した純国産スパークリングワインとともにお楽しみいただけます。

【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ア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名取市関上産北限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ビ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・ムスのソース
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。



【^{フレイズド フロマージュ}FRAISÉ DE FROMAGE】の概要

期間：2021年3月1日(月)～3月14日(日)

毎週火・木曜定休

時間：17:30～21:00(20:00 ラストオーダー)

場所：レストラン シンフォニー(26階)

料金：ディナーコース 11,616円(ミガキイチゴ・ムス(スパークリングワイン)1ドリンク付き)



日本料理レストラン 一舞庵 / 夕膳コース「門出」

春の息吹を随所を感じる贅沢なディナーコースです。鱈や鯛、山菜など厳選された旬の食材を料理長が丁寧に仕上げた料理が並ぶコースで、甘みと酸味のバランスが取れた“ミガキイチゴ”がさらに春の雰囲気盛り立てます。眼下に広がるすばらしい景色とともに繊細な日本料理をお楽しみください。

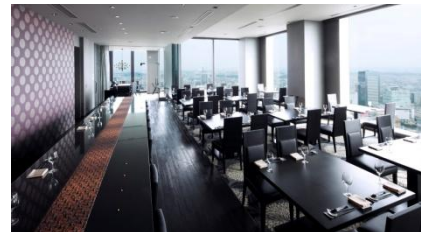
【メニュー】

- ◇前菜
竹の子木の芽和え 紅蓼、タラの芽化粧揚げ 赤蒟蒻粉まぶし
うすい豆寄せ 蛸烏賊、鰯の香梅煮 花卉百合根
 - ◇吸物
海老真蒸桜葉巻き
春子椎茸 焼き湯葉 たすき人参 木の芽
 - ◇造り
鯛 鮪 ボタン海老
 - ◇焼物
鱈菜種うに焼き
宮城県山元町産ミガキイチゴ 生麩田楽 なた豆
 - ◇焚合
季節の焚合せ
 - ◇揚物
山菜と車海老の天ぷら盛り合わせ
 - ◇御飯
竹の子菜の花ご飯
 - ◇止椀
仙台味噌仕立て
 - ◇香物
3種盛り
 - ◇水菓子
宮城県山元町産ミガキイチゴのミニパフェ
- ※メニューの内容は変更になる場合があります。



【門出】の概要

- 期間：2021年3月2日(火)～3月14日(日)
毎週月・水曜定休
時間：17:30～21:00(20:00 最終入店・料理ラストオーダー、
20:30 飲み物ラストオーダー)
場所：日本料理レストラン ^{いちむあん} 一舞庵(37階)
料金：12,100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。

【東日本大震災みやぎこども育英募金について】

宮城県では、東日本大震災で被災した多くの子どもたちを中長期的に支援するため、県内外の方々からお寄せいただいた寄附金を基金として積み立てています。
この基金により奨学金などの就学支援や里親支援、子どもの心のケアハウス運営などを行っています。

【ミガキイチゴとは】

宮城県山元町の農業法人株式会社 ^{ジーアールエー} G R A で「食べる宝石」をコンセプトに栽培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/>

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 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