

Press Release

2021年4月23日

ウェスティンホテル仙台

海老とフルーツが織りなす食と旅のディナーコース

ボヤージュ ド クリュスタッセ エ フルーツ
「Voyage de Crustacés et Fruits」を発売

期間：4月26日(月)～6月9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、4月26日(月)～6月9日(水)の期間、世界各国の海老と旬を迎えた日本国内のフルーツを掛け合わせた期間限定ディナーコース「ボヤージュ ド クリュスタッセ エ フルーツVoyage de Crustacés et Fruits」を発売いたします。

本メニューは世界のさまざまな地域より厳選した味も食感も異なる海老と日本各地で育まれたこの時期だけのフルーツで食事による旅行を楽しんでいただきたいという想いを込めたコース料理です。

濃厚な甘みが特徴な沖縄県産の才巻海老を香ばしく炙ったアミューズは、国産マンゴーの上品な味わいが旨味を引き立て、さらに二度揚げしたじゃがいもと合わせることで軽快なリズムでお召し上がりいただけます。前菜では低温でしっとりなめらかに仕上げた三重県産の伊勢海老のミキューイに、愛媛県産ブラッドオレンジの爽やかな風味を加えることで食欲をそそる一品に。

良質な肉質の秋田牛を使ったメインの料理では、じっくりとオーブンで焼き上げたオマール海老とともに。噛むほどに感じるオマール海老の甘みに、高知県産の河内晩柑の繊細な香りがそっと寄り添いより深い味わいをお楽しみいただけます。

レストランの大きな窓から輝く星空を眺めながら、ウェスティンの提案するダイニング体験を通して旅へ想いを寄せるひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ

沖縄県産才巻海老の炙り 国産マンゴー添え
ポムスフレとしそ風味のサワークリーム

◇前菜

三重県産伊勢海老のミキューイ 新玉ねぎとお米のエスプーマ
三重県産伊勢海老のビスクと愛媛県産ブラッドオレンジのソルベ
キャビア添え

◇スープ

うどのブルーテ 宮城県産フルーツマトのロティ
ディル香る蟹のフランとニューカレドニア産天使の海老のグリル

◇魚料理

アイナメのポワレ ニュージーランド産手長海老のカダイフ巻き
福島県産ルバールのピューレと宮城県蔵王町産レッドオゼイユと
ベルモット酒のソース

◇肉料理

A4 等級秋田牛フィレ肉と白神あわび茸 ジャがいものパイヤッソン
トリュフソース
カナダ産オマール海老のロティ
高知県産河内晩柑と新生姜のチャツネ添え

◇デザート

静岡県産マスクメロンと山形県産さくらんぼ
ベルペーヌのクランブル バニラと生ハムのエキューム

◇プティフル

◇コーヒー または 紅茶



肉料理イメージ

ゴヤージュ ド クリュスタッセ エ フルーツ

【Voyage de Crustacés et fruits】の概要

期間・時間：

4月26日(月)～5月5日(水・祝)
17:30～20:00(19:00 ラストオーダー)
5月6日(木)～6月9日(水)
17:30～21:00(20:00 ラストオーダー)

料金：16,700円



※記載のメニュー内容および営業時間は変更になる場合がございます。
※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、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) 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/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