

Press Release

2022年4月11日

ウェスティンホテル仙台

東北の食材が彩る、6種の海老とプレミアム和牛

エッセンス オブ トウホク  
ディナーコース「ESSENCE of TOHOKU」を発売

期間：2022年4月28日(木)～6月8日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)



イメージ

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<sup>なおよし</sup>)では、2022年4月28日(木)より、26階レストラン シンフォニーにて、6種類の海老とA5等級の仙台牛をメインに、東北食材を楽しむディナーコース「ESSENCE of TOHOKU」を発売いたします。

日本三大海老とも呼ばれる車海老・ぶどう海老・伊勢海老をはじめとした6種の海老と、仙台牛の中でも年間100頭ほどしか市場に出回らない希少な和牛「みやぎ美らいす」をご用意し、海老と和牛の饗宴をお楽しみいただける当コース。当ホテルらしい東北食材のアレンジを随所に活かし、ここでしかない味わいをご体験いただけます。

車海老に福島県産「天空のメロン」を合わせたタルトは、アミューズの一品。意外な組合せながら、海老の濃厚な甘みと食感が、ジューシーな果実の味わいと混ざり合う逸品です。幻の海老とも称される宮城県産ぶどう海老は、香ばしく炙り、春らしい角田市産アスパラガスと海老味噌を添えて。伊勢海老は贅沢に一尾を使い、見た目にも華やかなカダイフに仕立てました。県内のワイナリーで熟成された黒にんにくのピューレをアクセントに、濃厚なアメリカーナソースでお召し上がりください。そのほか、舌に絡みつくような食感を楽しめる赤座海老のタルタルや、白海老とオマール海老を合わせてクネルにしたスープなど、6種の海老を存分にお楽しみいただけます。さらに、メイン料理には、玄米を食べて育った宮城のプレミアム和牛「みやぎ美らいす」のフィレ肉を。香ばしくグリルして旨みを閉じ込め、蔵王町で獲れるよもぎのドフィノワーズとともに、ハーブを効かせて仕上げ、和牛らしい柔らかさと上品な旨みが、どこまでも贅沢な一皿です。

多彩な海老とプレミアム和牛に東北食材のエッセンスが光る、絶妙な味わいをお楽しみください。

## 【メニュー】

- ◇ アミューズ  
車海老と福島県産「天空のメロン」のタルト バニラ風味のクリーム  
赤座海老のタルタル デリシャストマトのジュレ カンパーニュのカナッペ
- ◇ 冷前菜  
宮城県産ぶどう海老の炙り  
パッションフルーツと高知県産仁淀川山椒のソース  
宮城県角田市産グリーンアスパラガスと海老味噌のソルベ
- ◇ 温前菜  
えごま香るフォアグラのロティ  
宮城県多賀城市産古代米のリゾット  
宮城県山元町産山ぶどうのソース
- ◇ スープ  
富山県産白海老とオマール海老のクネル  
たけのこのブルーテ  
宮城県東松島市産金のばら干し海苔の風味
- ◇ 魚料理  
三重県産伊勢海老のカダイフ巻き  
みょうが香るアメリカーナソース  
宮城県大和町「了美ワイナリー」の黒にんにくの香り
- ◇ 肉料理  
A5等級「みやぎ美らいす」フィレ肉のグリル  
宮城県蔵王町産よもぎとじゃがいものドフィノワーズ  
ハーブのアクセント
- ◇ デザート  
福島県産「天空のメロン」のムース  
宮城県鎌田醤油のコンソメジュレ
- ◇ 紅茶 または コーヒー



イメージ

## 【<sup>エッセンス オブ トウホク</sup>「ESSENCE of TOHOKU」の概要】

期間：2022年4月28日(木)～6月8日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：16,700円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載の営業時間およびメニュー内容は変更になる場合がございます。



イメージ

<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](http://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](http://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 高井・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