

Press Release

2022年8月30日

ウェスティンホテル仙台

東北6県の秋の恵みが詰まったヴィーガンランチ
トウホク ヴィーガン デイライツ
「TOHOKU VEGAN DELIGHTS」を発売

期間：2022年9月29日(木)～11月30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^{なおよし})では、2022年9月29日(木)より、東北各地で秋に収穫される野菜をふんだんに取り入れ、植物性の食材だけで仕上げた秋のヴィーガンランチ「^{トウホク ヴィーガン デイライツ}TOHOKU VEGAN DELIGHTS」を発売いたします。

本コースは、宮城県をはじめ東北6県の希少な食材を全てのメニューに用いた、全5品のランチコースです。アミューズは、プチプチとしたとんぷりとマスタード、肉厚でコリコリとした白神あわび茸とレモンを合わせた2種のカナッペで、食感や味わいの違いをお楽しみください。前菜は、鮮やかなオレンジ色の南部一郎かぼちゃのテリーヌに、栗のソースを合わせた一皿。糖度15度以上にもなるかぼちゃを、紫いもとともに昆布出汁で煮込むことで、味わいはもちろん、色合いにも秋を感じていただけます。スープは、鶏肉のような味わいの大豆ミートと、瑞々しいみずの実のサラダをコク深い秘伝豆のブルーテとともに。秋らしい朴葉焼きをモチーフにしたメインでは、原木しいたけのパテを肉に見立て、ミヤギシロメ大豆味噌を混ぜ合わせたピューレ、マッシュルームのソースとともに熱々の鉄板に盛り込みました。添えられたバンズにパテを挟めば、バーガースタイルでもお楽しみいただけます。締めくくりは、りんごのタタンに爽やかなルバーブのソルベを添えたデザート。コースを通して東北の秋を巡るようにお楽しみいただけます。ヴィーガンメニューをトライしてみたい方も、お気軽に美味しくお召し上がりいただけるコースです。

東北の大地が育んだ秋の恵みで、身体が喜ぶウェルネスなランチタイムをお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ

秋田県産とんぶりと白神あわび茸
宮城県多賀城市産古代米のカナッペ
シャインマスカット

◇前菜

岩手県産「南部一郎かぼちゃ」のテリーヌ
栗のソース

◇スープ

山形県産秘伝豆のブルーデ
大豆ミートのチキンと青森県産みずの実のサラダ

◇メイン料理

宮城県産原木しいたけのパテ 宮城県産ミヤギシロメ大豆味噌の香り
山形県舟形町産マッシュルームと北海道産利尻昆布のソース
トリュフを添えて

◇デザート

りんごのタタン
福島県産ルバーブのソルベ

◇ハーブティー、紅茶またはコーヒー



イメージ

【^{トウホク ヴィーガン デイラइट}ヴィーガンランチ「TOHOKU VEGAN DELIGHTS」の概要】

期間：2022年9月29日(木)～11月30日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

料金：5,200円

※ご利用日3日前までにご予約ください。

※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。

※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 (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 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