

2017年8月29日

ウェスティンホテル仙台
宮城県の豊かな自然が育んだ最高級 A5 ランクの仙台牛を贅沢に
レストラン シンフォニー “仙台牛ディナー”、“仙台牛ランチ”
9月6日(水)より販売

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人山口 勝)では、2017年9月6日(水)より、宮城の豊かな自然の恵みで育った最高級 A5 ランクの「仙台牛」を使ったコース料理を販売いたします。

良質な水と稲わら、そして澄んだ空気のもとストレスなく育てられた仙台牛は、口当たりの良さとまろやかな風味、そして豊かな肉汁が特徴です。その上質な牛肉に様々な食材をかけ合わせて作られた華やかな一皿一皿がテーブルを彩ります。豊穡の秋、ウェスティンで極上のひとときをお過ごしください。

26階 レストランシンフォニー

ご予約・お問い合わせ：022-722-1234(ホテル代表経由)

1. 仙台牛ディナー

国内最高級品質を誇る「仙台牛」を贅沢に味わいつくすディナーコースです。メインディッシュには仙台牛の部位の違いを食べ比べていただける2皿をご用意いたします。

一皿目は、ウェスティンらしさが光る和と洋の食材を融合した「A5等級仙台牛の炙りフィレ肉とフォアグラのポワレ 蕎麦の実リゾット黒ニンニク風味」。そして二皿目は、トリュフの香りが広がる「A5等級仙台牛サーロインの塩生地包み焼き ポムマキシムと彩り野菜添えペリグーソース」をお召し上がりいただきます。レストランでは、お料理をより美味しくお楽しみいただけるよう、お奨めのワインをご提案するワインペアリングメニューも提供いたします(別途有料)。

この時期にしか出会えない特別なメニューで、至福のひとときをお過ごしください。



期間：9月6日(水)～10月9日(月・祝)
時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)
料金：18,000円(2名様より承ります)

【メニュー】

- ◇アミューズ
 - ・ 始まりの小さな一皿
- ◇前菜
 - ・ 低温調理した仙台牛 内モモ肉とビーツのカルパッチョ 芽ねぎとスタチのレフォール風味のクリームソース
- ◇スープ
 - ・ オックステールとアサリ スペルト小麦のコンソメスープ
- ◇魚料理
 - ・ オーストラリア産アワビとオマール海老、大黒しめじのフリカッセ ビスクソース
- ◇肉料理
 - ・ A5 等級仙台牛の炙りフィレ肉とフォアグラのポワレ 蕎麦の実リゾット 黒ニンニク風味
 - ・ A5 等級仙台牛サーロインの塩生地包み焼き ポムマキシムと彩り野菜添え ペリグーソース
- ◇デザート
 - ・ 山形県産ラ・フランスのベルエレーヌ ミルクバニラのアイスとアーモンドチュイル
- ◇ブティーフール
- ◇コーヒー または 紅茶

2. 仙台牛ランチ



イメージ写真

メインディッシュに A5 ランクの仙台牛サーロインのグリエを味わうランチコースです。やわらかな肉質に、赤身と脂の絶妙なハーモニーが奏でる上質な一品は、心はずむひとときを演出。実りの秋を感じる旬の野菜がさらに季節の味わいを添えます。高層階から眺める秋の空とともに優雅なランチタイムをお楽しみください。

期間：9月6日(水)～10月9日(月・祝)
時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)
料金：7,500円

【メニュー】

- ◇アミューズ
 - ・ 始まりの小さな一皿
- ◇前菜
 - ・ 自家製サーモンマリネとタルトフランベ サラダ添え
- ◇スープ
 - ・ ゴボウのポターージュ 鴨プロシュートとゴボウフリット
- ◇肉料理
 - ・ A5 等級仙台牛サーロインのグリエ シイタケとマコモダケのソテー 柚子胡椒風味のジユドブッフ
- ◇デザート
 - ・ さつまいものクレームブリュレ カシスソルベ添え
- ◇コーヒー または 紅茶

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社をおき、110か国以上に6,000以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の30のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています:「ブルガリ・ホテル&リゾート (Bulgari Hotels and Resorts)」、 「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、 「セントレジス (St. Regis®)」、 「Wホテル (W®)」、 「エディション・ホテル (EDITION®)」、 「JWマリオット (JW Marriott®)」、 「ラグジュアリーコレクションホテル (The Luxury Collection®)」、 「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、 「ウェスティン (Westin®)」、 「ルメリディアン (Le Méridien®)」、 「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、 「シェラトン (Sheraton®)」、 「デルタ・ホテル・バイ・マリオット (Delta Hotels by MarriottSM)」、 「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、 「マリオット・バケーションクラブ (Marriott Vacation Club®)」、 「オートグラフコレクション・ホテル (Autograph Collection® Hotels)」、 「トリビュートポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、 「デザインホテル (Design Hotels™)」、 「ゲロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、 「コートヤード (Courtyard®)」、 「フォーポイントバイシェラトン (Four Points® by Sheraton)」、 「スプリングヒル・スイート (SpringHill Suites®)」、 「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、 「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、 「タウンプレース・スイート (TownePlace Suites®)」、 「ACホテル・バイ・マリオット (AC Hotels by Marriott®)」、 「アロフト (Aloft®)」、 「エレメント (Element®)」、 「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、 「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオットリワード (ザ・リッツ・カールトンリワードを含む)」と「スターウッドプリファードゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約はwww.marriott.comを、最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comおよびツイッター (@MarriottIntl) をご覧下さい。

※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。 ※写真はすべてイメージです。
※メニューの内容は変更になる場合があります。

【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 栗田
〒980-0811 仙台市青葉区一番町 1-9-1
Tel 022-722-1234(代表) E-mail marketing@westin-sendai.com