

Press Release

2018年12月26日

ウェスティンホテル仙台

チョコレートとフランス料理との融合を楽しむコース料理

「バレンタインディナー」を発売

場所：レストラン シンフォニー(26階)

期間：2019年2月1日(金)～2月14日(木)



バレンタインディナー

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

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、前菜からデザートまでチョコレートを使ったディナーコースをバレンタイン期間限定で販売いたします。

レストラン シンフォニー(26階)で提供する本メニューは、チョコレートを様々な調理方法で旬の恵みやシェフおすすめの食材と組み合わせたコース料理です。チョコレートを練りこんだタルトにフォアグラのテリーヌと干し柿をあわせた前菜をはじめ、グリーンカレーにホワイトチョコレートを加えたソースでいただく魚料理や、チョコレートのコクとほのかな苦さが赤ワインと調和したソースが牛肉の味わいを惹き立てる肉料理、軽やかな食感のチョコレート生地と宮城県産いちごを使ったミルフィーユのデザートなど、一皿ごとに形を変えるチョコレートを楽しみながらお料理をお召し上がりいただきます。大切な方と過ごす特別な夜を華やかに演出いたします。

期間：2019年2月1日(金)～2月14日(木)  
時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)  
料金：8,000円

#### 【メニュー】

##### ◇前菜

白レバーテリーヌと干し柿**ココア**風味のタルト仕立て

##### ◇スープ

**カカオ**のクルトンとミモレットをあしらったさつまいものポタージュ

##### ◇魚料理

海老と帆立のポワレ **ホワイトチョコレート**のまろやかさを加えたグリーンカレーソース

##### ◇肉料理

オーストラリア産牛フィレ肉の軽い煮込み **ヴァローナグアナラシヨコラ**を使用した赤ワインソース

##### ◇デザート

宮城県産いちごを使ったフィユタージュ**シヨコラ**のミルフィーユ

##### ◇コーヒーまたは紅茶

#### ウェスティンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたり「ウェルネス &ホスピタリティ」分野におけるリーダーとなり、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Feel Well、Work Well、Move Well、Eat Well、Sleep Well、Play Wellを通じ、「For a Better You™ (より良いあなたへ)」というブランド哲学のもと展開しております。35以上の国と地域に展開する200軒以上のホテルやリゾートにて、ブランドを象徴するヘブンリー®ベッドをはじめ、RunWESTIN™やニューバランス®ギアレンドイング、栄養価の高いスーパーフードRX™を使用したメニュー、革新的なワークスペース Tangentなどのサービスをゲストに体験していただくことができます。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](https://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、業界の受賞歴あ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、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に参加しています。3つのプログラムは共通の特典内容のもと運営され、会員の方は130の国と地域に展開する6,700軒以上のホテルを含む29ブランドのロイヤリティポートフォリオのもと、無料宿泊のためのポイント獲得、よりスピーディーなエリートステータスへの昇格、シームレスにポイントの獲得や交換が可能となります。無料会員登録やプログラム詳細については、[members.marriott.com](http://members.marriott.com) をご覧ください。

※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 岩淵・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](mailto:marketing@westin-sendai.com)