

Press Release

2019年1月31日

ウェスティンホテル仙台

華やかで栄養バランスにすぐれたエディブルフラワーのユニークな鍋
「フルールドフォンデュ」を発売

場所：レストラン シンフォニー(26階)

期間：2月15日(金)より



ウェスティンホテル仙台(所在地：仙台市青葉区一番町、総支配人：佐藤 巨輔)では、今春のテーマを「Couleur」(色彩)とし、彩り豊かに芽吹く春の色をイメージした特別なひとときをおとどけいたします。その一環として、レストラン「シンフォニー」では、2月15日(金)よりユニークなエディブルフラワー(食用花)の鍋料理「フルールドフォンデュ」を販売いたします。

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

本メニューは、仙台名物のセリ鍋、南フランスのブイヤベース、そしてベトナムで人気の花鍋の3種の鍋からシェフが着想を得たオリジナルの料理で、エディブルフラワーや野菜、魚介をオマール海老の香り高いブイヤベースの出汁でお召し上がりいただくものです。歯ごたえのある

セリや菜の花は初々しい苦味が春の香りを醸し、さらに添えられたエディブルフラワーの豆乳コーラーゲンゼリー寄せを加えることで、コクのあるまろやかな風味になったスープをお楽しみいただけます。また、最後まで鍋を味わいたい方には追加料金でタリアテッレまたはひとめぼれ米をスープとあわせ鍋を締めくくることができます。華やかで栄養素を多く含んだヘルシーな鍋料理をお楽しみください。



期間：2月15日(金)より

時間：17:30～22:00(ラストオーダー21:00)

料金：フルードフォンデュ 9,000円(2名様分)

※2名様分より承ります。

タリアテッレ、ひとめぼれ米 各1,000円(1名様分)

※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。

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®ギアレンディング、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。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、スターウッドプリファードゲスト (SPG®) に参加しており、会員の方は members.marriott.com で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) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。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。

【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