

Press Release

2019年8月23日

ウェスティンホテル仙台

かぼちゃとハロウィンカラーで彩る「HALLOWEEN DINNER」を発売

場所：レストラン シンフォニー(26階)

期間：10月1日(火)～10月31日(木)

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、かぼちゃと旬食材を使った彩り鮮やかなコース料理「HALLOWEEN DINNER」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)



毎年好評をいただいている本メニューはハロウィンにはかかせないかぼちゃや秋の味覚を使ったディナーコースです。

かぼちゃの甘味をいかしポルチーニ茸を合せて香り高く仕上げたポタージュスープや、ナッツの風味が特徴のバターナッツかぼちゃといちじくのソースが旨味を引き出すシャラン産鴨胸肉の肉料理など、かぼちゃの味わ

いを楽しむお料理のほか、鮮やかなオレンジ色のみかんソースと濃厚な黒にんにくソースで召し上がっていただくサーモンの前菜などハロウィンカラーでも魅せるメニューです。

一段と高く見える星空のもと、ハロウィン気分を高めるディナータイムをお楽しみください。

期間：10月1日(火)～10月31日(木)

時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：7,800円

【メニュー】

◇アミューズ

アイルランドパンケーキ ボックスティとキャビア

◇前菜

サーモンのミキュイ かぼちゃのシード みかんソース 黒にんにくとバルサミコ酢

◇スープ

かぼちゃのポタージュ ポルチーニ茸の香り

◇魚料理

鯖のポワレ ジャがいもとケールのピューレ

しいたけとポワローのソース

◇肉料理

シャラン産鴨胸肉のロティ

バターナッツかぼちゃといちじくとポルト酒のソース

◇デザート

かぼちゃのモンブラン 栗のアイスクリーム添え

◇ブティフル

◇コーヒーまたは紅茶



※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

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](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [Instagram](https://www.instagram.com/westin) (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、これまでの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) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](https://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 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)