

Press Release

2021年9月29日

ウェスティンホテル仙台

世界三大きのこと東北の恵みを楽しむウェルネスな秋

「ヴィーガンランチ」を発売

期間：2021年10月1日(金)～12月8日(水)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



ヴィーガンランチ 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^{なおすけ})では、2021年10月1日(金)より、世界三大きのこと多彩な地元食材を使用し、食べてはもちろん目でも楽しめる「ヴィーガンランチ」を発売いたします。

生活スタイルの多様化が進み、ウェルネスや美容、環境に対する関心が高まっている昨今、ヴィーガンの方もそうでない方も一緒に楽しめる、美味しくても身体にも優しいヴィーガンメニューをホテル流に表現いたしました。全5品のコースには、味や香り、栄養価も期待される世界三大きのこと、トリュフ・ポルチーニ・松茸を贅沢に使用し、大粒で甘みのあるミヤギシロメ大豆や仙台曲がりねぎなど、宮城県産食材の旨味を掛け合わせることで、肉や魚、卵、乳製品等の動物性食材を使用せずとも、満足感があり心も満たされる品々を揃えています。テーブルを鮮やかに彩るヴィーガンメニューは、秋の味わいを存分に感じながら、日頃疲れた身体をリセットするのにもおすすめです。お食事に合わせて、ヴィーガン認証を取得した宮城県産の日本酒や、有機栽培のぶどうで作られたワインなどのお飲み物もお楽しみいただけます。

段々と色付く仙台の街並みを眺めながら、心も身体も喜ぶ、優雅なひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇前菜

マルセンファームのトマトと山ぶどうのテリーヌ
ミヤギシロメ大豆 キヌアと舞茸のマリネ

山ぶどうのテリーヌに、マルセンファームのトマトジュースのテリーヌを重ね、ミヤギシロメ大豆を合わせた、二層仕立てのオードブル。添えられたキヌアと舞茸のマリネが食感にアクセントを加えます。



前菜イメージ

◇スープ

バターナッツかぼちゃのブルーデ イタリア産トリュフの香り
宮城野ゆばのフリットと仙台せりを添えて

バターナッツかぼちゃの濃厚なスープに、優しい香りと深い味わいが特徴のイタリア産トリュフを合わせました。添えられた仙台せりや宮城野ゆばのフリットと一緒に召し上がることで、風味と食感が加わり、それぞれの素材の美味しさが絶妙に混ざり合います。



スープイメージ

◇パスタ

仙台曲がりねぎと東松島市産金のばら干し海苔
ポルチーニ茸の香りのミヤギシロメ大豆のソイパスタ

低糖質で高たんぱくなミヤギシロメ大豆 100%のソイパスタ。加熱することで甘味やコクが増す仙台曲がりねぎと、ミネラル豊富な東松島市産の海苔の風味、ポルチーニ茸の香りが幾重にも重なります。



パスタイメージ

◇メイン料理

オムニミートと涌谷町の豆腐のロティ
多賀城市産古代米「しろのむらさき」と松茸のリゾット
グリルエシャロットと山形県舟形町産マッシュルームソース

肉のような見た目、食感、味わいを再現したオムニミートを使用し、香ばしく焼き上げた豆腐に、時間をかけソテーしたエシャロットとマッシュルームのソースを添えました。松茸の豊かな香りを纏う地元古代米「しろのむらさき」のリゾットと一緒に召し上がりください。



メインイメージ

◇デザート

ミヤギシロメ大豆の豆乳ブランマンジェ
和栗のマロンペースト

ミヤギシロメ大豆の風味が漂うさっぱりとした味わいの豆乳ブランマンジェ。食材自体の甘味を活かした和栗ペーストの深いコクが加わり、収穫の秋が感じられるスイーツです。



デザートイメージ

【「ヴィーガンランチ」の概要】

期間：2021年10月1日(金)～12月8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

※ご利用日前日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。

公式WEBサイトご予約特典

「ヴィーガンランチ」発売を記念し、公式WEBサイトからのご予約限定で、当メニューを通常料金より10%引きの価格でご提供いたします(他サービス・割引との併用不可)。

ご予約はこちら：<https://www.the-westin-sendai.com/>

<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、革新的なギアレンドイングプログラムや、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](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [@westin](https://www.instagram.com/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](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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 及川・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