

ウェスティンホテル仙台

仙台の伝統野菜を楽しむヴィーガンランチ

センダイトラディショナル  
「SENDAI TRADITIONAL」を発売

期間：2022 年 1 月 19 日(水)～2 月 28 日(月)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



SENDAI TRADITIONAL 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<sup>なおよし</sup>)では、2022 年 1 月 19 日(水)より、これからの季節に甘味が増す“仙台曲がりねぎ”や“仙台白菜”など仙台に伝わる伝統野菜を華やかな料理に仕上げたヴィーガンランチ「SENDAI TRADITIONAL」を発売いたします。

当ランチは、仙台地域で古くから栽培されている仙台伝統野菜をふんだんに使用し、ヴィーガンスタイルでお楽しみいただけるランチコースです。鮮やかな色合いがひととき目を引く「MIYAGI ベジタブルパフェ」は、栄養豊富な県産野菜の端材から取った出汁(ベジブロス)とトマトを合わせたジュレや、ずんだ豆腐のエスプーマ、にんじんのピューレなど 5 層を重ね、華やかに仕上げました。メイン料理の 1 皿目は、“仙台曲がりねぎ”をゆっくりと蒸し焼きにして甘さを引き出したブレゼ。県産の高級大豆として知られるミヤギシロメ大豆を用いたソースと、香り高い春菊のソースを合わせてお楽しみください。メインの 2 皿目には、古代米と 100%植物由来のプラントベースミートを“仙台白菜”で包み込んだオモニエールをご用意。そのほか、郷土料理である仙台雑煮を当ホテル流にアレンジし、仙台伝統野菜の一つ“からとりいも”を、原木しいたけや根菜とともに煮込んだスープや、甘酸っぱい県産いちごの「にこにこベリー」と、パイに見立てた平ゆばをミルフィーユ状に重ね、“仙台雪菜”と青りんごのソルベを合わせたデザートなど、全 6 品のランチコースで、仙台伝統野菜を存分に味わっていただけます。

大地の生命力を感じながら、身体も心も満たされるウェルネスなひとときをお過ごしください。

## 【メニュー】

### ◇前菜

ミヤギ  
MIYAGIベジタブルパフェ

### ◇スープ

山形県舟形町産マッシュルームのコンソメと根菜の煮込み  
**ずいき(からとりいも)**と里いものニョッキ せりの香り

### ◇メイン料理

**仙台曲がりねぎ**のブレゼ 柚子のエキューム 春菊のソースとミヤギシロメ大豆の味噌ソース  
トリュフ添え

### ◇メイン料理

**仙台白菜**と多賀城市産古代米のオモニエール  
白ごまとみかんのソース

### ◇デザート

にこにこベリーと宮城野ゆばのミルフィーユ仕立て  
**仙台雪菜**と青りんごのアイス

### ◇パン

宮城県産ほうれん草と豆乳のパン

### ◇ハーブティー、紅茶またはコーヒー

## 【<sup>センダイ</sup>「<sup>トラディショナル</sup>VEGANランチ「SENDAI TRADITIONAL」の概要】

期間：2022年1月19日(水)～2月28日(月)

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3日前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。



オモニエール イメージ

## 【「ベジタリアン・ヴィーガン・ムスリム受入環境整備」について】

仙台市文化観光局が進める海外のお客様の誘客及びベジタリアン・ヴィーガン・ムスリムの受入環境整備の取り組みで、多様な食文化・食習慣への対応を推進しています。当ホテルは、この取り組みのモデル事業者を選定されており、今後、ヴィーガン・ベジタリアン・ムスリムの受け入れ環境整備をはじめ、高まる健康志向への対応も考慮し仙台北産食材を用いたメニュー開発を行ってまいります。

<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 (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、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](#) 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](http://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 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