

ウェスティンホテル仙台  
IBEX エアラインズ仙台～広島線 増便記念  
広島の食文化に触れる特別コース  
センダイ ミーツ ヒロシマ  
「SENDAI meets HIROSHIMA」を発売

期間：2022年1月7日(金)～1月16日(日)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



SENDAI meets HIROSHIMA 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>なおよすけ</sup>)では、2022年1月7日(金)より、IBEX エアラインズ仙台～広島線の増便を記念して、瀬戸内エリアを代表する「シェラトングランドホテル広島」とコラボレーションし、広島の恵みを取り入れた特別コース料理「SENDAI meets HIROSHIMA」を発売いたします(協賛：アイベックスエアラインズ株式会社)。

日本三景、宮島をはじめとする観光地や世界文化遺産が点在する広島県。本コースでは、山・海など恵まれた自然環境から農業や漁業が盛んで、食の宝庫でもある広島の魅力を、東北・宮城の皆さまにご紹介いたします。マリオット・インターナショナルの姉妹ブランド「シェラトングランドホテル広島」の総料理長、山本正彦氏が監修する本コースのテーマは、“仙台と広島の食材の出会い”。アンコウやトマトなどの宮城県産食材と、東北ではなかなか口にすることができない広島血統和牛「元就<sup>もとなり</sup>」や「マナガツオ」など、広島・瀬戸内エリアの魅力あふれる食材の掛け合わせをお楽しみいただける全8品です。

フェアの開催に合わせて、IBEX エアラインズ仙台～広島線の往復航空券や「シェラトングランドホテル広島」の宿泊券など豪華賞品があたるプレゼントキャンペーンも実施。長い自粛期間を経てフットワークが軽くなる新しい年の始まりに、次なる旅行先・広島へ想いを馳せながら、ウェスティンホテル仙台でしか味わえない広島の魅力をお楽しみください。

## ■特別コース「<sup>セ</sup>ン<sup>ダ</sup>イ<sup>ミ</sup>ーツ<sup>ヒ</sup>ロ<sup>シ</sup>マ<sup>マ</sup>」について

仙台と広島食材の出会いをテーマに、「シェラトングランドホテル広島」の総料理長 山本正彦氏が監修した全8品の特別コースは、広島名物、もみじまんじゅうをかたどったアミューズからスタート。オマール海老と宮城県産アンコウを用いた温前菜には、広島みかんを合わせて爽やかな味わいに仕立てました。メインディッシュは、繊細かつ豊かな味わいを楽しめる広島血統和牛「元就」のグリルを、竹鶴ウイスキーが香る芳醇なトリュフソースと共に召し上がりください。一皿ひと皿を通して、仙台と広島の食の魅力をお楽しみいただけます。

### 【メニュー】

#### ◇アミューズ

祇園坊柿とフォアグラのテリーヌ 宮城県産デリシャストマトのジュレ

#### ◇冷前菜

ハマチのレモンと塩竈市産藻塩のマリネ 根セロリとタスマニアマスタードのレムラード

八朔のサラダ 聖護院かぶのソース

#### ◇温前菜

シャンパン香るオマール海老のポッシェ 宮城県産アンコウ 広島みかんのショーフロア仕立て

#### ◇スープ

穴子と牛ホホ肉のクロケット 東松島市産金のばら干し海苔

スパイス香る鹿肉のコンソメスープとともに

#### ◇魚料理

瀬戸内海産マナガツオのポワレ カキ醤油香る竹鶴酒造の日本酒のソース

ズワイ蟹と広島菜のエクラゼ

#### ◇肉料理

広島血統和牛「元就」のグリル 仙台小ねぎ香る百合根餅を添えて 竹鶴ウイスキー香るトリュフソース

#### ◇デザート

瀬戸田レモンと宮城県産にこにこベリーのタルト ヴァッシュラン仕立て

#### ◇プティフール

◇コーヒー または 紅茶

## 【特別コース「<sup>セ</sup>ン<sup>ダ</sup>イ<sup>ミ</sup>ーツ<sup>ヒ</sup>ロ<sup>シ</sup>マ<sup>マ</sup>」の概要】

期間：2022年1月7日(金)～1月16日(日)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:00(L.O.21:00)

料金：特別コース 16,700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。



肉料理 イメージ

### 【シェラトングランドホテル広島 総料理長 山本 正彦氏について】

国内外の賓客を迎えているのに加え、地元のお客様へもより多くの文化・体験を発信し続けている「シェラトングランドホテル広島」。2018年8月より総料理長として腕を振るう山本 正彦氏は1923年に設立された「最高西洋料理人技術家協会・八重洲会」において2019年に金賞を受賞。古き良きものを取り入れ新しく変えていく、斬新なのにごこやかな懐かしい料理の提供を信条とし日々研鑽を重ねる。



### 【スペシャルカクテル「瀬戸内リッキー」について】

お料理に合わせ、100年以上の蒸留技術と広島産のこだわり素材で造られた「SAKURAO GIN」と、「せとかみかん」を合わせたカクテル「瀬戸内リッキー」もご用意しました。ジンの爽やかな香りと「せとかみかん」の優しい甘みをお楽しみください。

期間：2022年1月7日(金)～1月16日(日)

場所：ラウンジ&バー ホライゾン (26階)

時間：平日・土・祝前日：18:00～24:00(最終入店 22:00、飲み物 L.O.23:30)

日・祝日：18:00～23:00(最終入店 22:00、飲み物 L.O.22:30)

料金：1,560円

※レストラン シンフォニーでもご注文いただけます(提供時間はレストランに準じます)。



### 【IBEX エアラインズについて】

地方都市と地方都市を結ぶ航空会社として「地方経済の活性化」を目的とし、宮城・仙台空港を運航拠点に2000年に設立された。仙台空港からは広島空港をはじめ全国6都市を結んでいる。



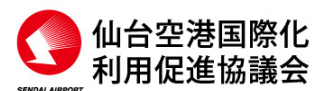
### 【仙台国際空港株式会社について】

2016年7月に国管理空港として全国で初めて民営化された仙台空港の運営を行っている。『東北の空を、世界の空へ。』をスローガンに、航空ネットワークの拡大や空港機能の拡充など、東北の空の玄関口として、より便利で快適なサービスの提供に取り組んでいる。



### 【仙台空港国際化利用促進協議会について】

行政及び民間が一体となって、既存路線定期便の旅客拡大や新規路線の開設、運休路線の再開などに継続的に取り組み、東北の拠点空港としての仙台空港のさらなる機能強化、利用促進を図り、東北地方の観光振興など産業経済の発展に資することを目的としている。



<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