

Press Release

2023年2月28日

ウェスティンホテル仙台  
宮城県の「栗原産仙台牛」を東北の春の恵みとともに  
ブルーミング トウホク  
ディナーコース「BLOOMING TOHOKU」を発売  
華やかな香りが楽しめるペアリングも  
期間：2023年3月16日(木)～4月26日(水)  
場所：レストラン シンフォニー(26階)



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 下重 和之)では、2023年3月16日(木)より、年間600頭ほどしか市場に出回らない特別な仙台牛「栗原産仙台牛」と春の東北の食材を組み合わせたディナーコース「<sup>ブルーミング トウホク</sup>BLOOMING TOHOKU」を発売いたします。

本コースは、日本有数の米どころとして知られる宮城県北部の栗原市で、抗菌性添加物は使わずに、宮城県栗原市の清らかな水で育てられたササニシキ米やひとめぼれ米の稲わらを贅沢に与えられ育てられた「栗原産仙台牛」と、これから芽吹く東北の旬の恵みを組み合わせたコース料理です。温前菜は、甘味が強く柔らかな岩手県産ホワイトアスパラガスと心地よい歯ごたえのヤリイカを軽く炙り、菜の花のほろ苦さにキレの良いブラッドオレンジの酸味を加えたソースでお召し上がりいただけます。魚料理は、身が引き締まった青森県産メバルを弱火で煮込んだミジョテと、宮城県産の香り高い原木しいたけと肉厚な帆立貝を桜の葉で包み込んだオムニエールを、愛らしいピンク色の白ワインソースを添えて春らしい一品に。肉料理は、上質な肉質で豊かな脂質を持ち合わせた「栗原産仙台牛」フィレ肉を香ばしくグリル。爽やかな香りの木の芽を纏ったたけのこが肉の旨みを引き立てます。また、ソムリエが厳選した宮城県を代表する日本酒「一ノ蔵」の他、赤・白ワインのペアリングもご用意しております。

待ちわびる桜の開花とともに日毎に温くなるこの季節に、春の装いに彩られた東北を代表する和牛と山海の幸を、ソムリエ厳選のペアリングとともにお召し上がりください。

## 【メニュー】

### ◇アミューズ

フォアグラと桜のサブレ

ホッキ貝とうどのマリニエール

福島県産阿武隈川メイプルサーモンのマリネと黒きゃべつ

### ◇冷前菜

オマール海老のタルタル

菊いものエスプーマ 紅心大根のジュレ キャビアを添えて

### ◇温前菜

岩手県産ホワイトアスパラガスとヤリイカの炙り

ブラッドオレンジと菜の花のソース

### ◇スープ

春せりのブルーテ 桜海老と山菜

新たまねぎのシフォンケーキ

### ◇魚料理

青森県産メバルのミジヨテ 桜色の白ワインソース

宮城県産原木しいたけと帆立貝のオムニエール

### ◇肉料理

宮城県産 A5 等級「栗原産仙台牛」フィレ肉のグリル トリュフソース

たけのこと木の芽香るペルシヤード

### ◇デザート

桜と抹茶のオペラ仕立て

宮城県「菊池牧場のそふとヨーグルト」と宮城県産いちごのソルベを添えて

### ◇コーヒーまたは紅茶



イメージ

## 【ディナーコース「<sup>ブルームィング トウホク</sup>BLOOMING TOHOKU」の概要】

期間：2023年3月16日(木)～4月26日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：月曜～木曜日 17:30～22:00(L.O. 20:00) 金曜～日曜日 17:30(L.O. 21:00)

料金：19,600円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

## ブルーミング トウホク ペアリング 【BLOOMING TOHOKU PAIRING】

本ディナーコースに合わせ、ソムリエが選び抜いた日本酒やワインとともに楽しみいただけます。

◇スパークリング清酒

**一ノ蔵 花めくすず音** <宮城県>

ほのかなピンク色でブルーベリーを思わせる甘酸っぱさがあり、口の中にふくよかに広がります。アミューズのフォアグラとも相性がよく、ホッキ貝やサーモンの味わいを引き立てます。

◇白ワイン

**ムロス アンティゴス アルバリーニョ** <ポルトガル>

透明感がある黄金色の色調で、柑橘類やナッツなどを連想させる華やかなアロマが漂うアルバリーニョ種 100%の力強いワインです。春せりのブルーテにも寄り添い、魚料理の桜の葉の香りにも同調します。

◇赤ワイン

**ル ルレ ド デュルフォール ヴィヴァン** <フランス>

ブラックベリーやカシスの濃厚な果実味としなやかなタンニン、ミネラルを品よく纏ったカベルネソーヴィニオンを主体としたフルボディです。ブランド米の稲わらを与えられた「栗原産仙台牛」やトリュフにも負けず、お互いを高めあうようなワインです。



イメージ

## ブルーミング トウホク ペアリング 【「BLOOMING TOHOKU PAIRING」の概要】

期間：2023年3月16日(木)～4月26日(水)

場所：レストラン シンフォニー (26階)

時間：月曜～木曜日 17:30～22:00(L.O. 20:00) 金曜～日曜日 17:30(L.O. 21:00)

料金：3 グラスペアリング 7,560円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

<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230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お食事メニューなど、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、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 高井・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