

Press Release

2024 年 8 月 28 日

ウェスティンホテル仙台

東北 6 県の滋味あふれる秋のディナーコース

トウホク ガストロノミー イン オータム  
「TOHOKU Gastronomy in Autumn」を発売

期間：2024 年 9 月 6 日(金)～11 月 28 日(木)

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、2024 年 9 月 6 日(金)より、東北 6 県の食文化から着想を得たアミューズをはじめ、各県の山海の幸を一皿ごとに散りばめた秋の味覚のディナーコース「TOHOKU Gastronomy in Autumn」を発売いたします。

シーズンごとに東北の食材や食文化の魅力にフォーカスしたシグネチャーコース「TOHOKU Gastronomy」。今回は、ひとつのコースで東北 6 県の食材をまるごと楽しめる全 8 品を揃えました。アミューズは、青森県産のりんごや、秋田県産比内地鶏、岩手県の名物 盛岡じゃじゃ麺、山形県の郷土料理だし、仙台が誇る牛たんとずんだ、福島県産の柿など、東北各県の名物食材をアレンジした 6 品が盛り合わせられた豪華な一皿。冷前菜は、黒いダイヤモンドと呼ばれる青森県の黒マグロをご用意。身が引き締まったマグロの凝縮した味わいを、黒にんにくのペーストが引き立てます。肉料理は、岩手県産短角牛のフィレ肉を高温で一気に焼き上げました。澄んだ空気と水でのびのびと育てられたお肉のジューシーな柔らかさを、同県で採れるアロニアのコンフィチュールとともに楽しみください。その他、宮城県産鹿肉と“伊達の純粋赤豚”のパテショー、福島県産“阿武隈川メイプルサーモン”のミキユイを浮かべた栗のブルーテ、秋田県産甘鯛の松笠焼き、山形県産洋なしのシブーストなど、東北の恵みを存分にお贈りいたします。

目の前に広がる夜景とともに、東北 6 県の味わいが並ぶディナーコースで、食の魅力に触れるひとときをお過ごしください。

## 【メニュー】

### ◇アミューズ

青森県産りんごのタタン、秋田県産比内地鶏のきりたんぼ仕立て、  
黒毛和牛味噌タルト 盛岡じゃじゃ麺風、“山形だし”とオマール海老のポッシェ、  
ずんだのエスプーマ 国産牛たんのタルタル、フォアグラのテリーヌと福島県産柿

### ◇冷前菜

青森県津軽海峡産マグロと帆立貝のチュイル  
黒にんにくの香り

### ◇温前菜

宮城県産鹿肉と“伊達の純粹赤豚”のパテショー  
いちじくのロティ カシスマスタードソース

### ◇スープ

福島県産“阿武隈川メイプルサーモン”のミキユイ  
栗のブルーテ

### ◇魚料理

秋田県産甘鯛の松笠焼き  
きのこといぶりがっこのブル ノアゼットソース  
トリュフの香り

### ◇肉料理

岩手県産“いわて短角牛”フィレ肉のロティ 山ぶどうのソース  
アロニアのコンフィチュール  
岩手県産“南部一郎かぼちゃ”添え

### ◇デザート

山形県産洋なしのシブースト  
ヴァローナチョコレートソルベ

### ◇プティフル

### ◇コーヒーまたは紅茶



アミューズ イメージ

## 【ディナーコース「TOHOKU Gastronomy in Autumn」の概要】

期間：2024年9月6日(金)～11月28日(木)

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 17:30～22:00(L.O. 21:00)

料金：18,100円

※ご利用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。

<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/>

## 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240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)、[X](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](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 栗田・久米田

〒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](mailto:marketing@westin-sendai.com)