

Press Release

2024年12月11日

ウェスティンホテル仙台

希少な岩手県産“江刺牛”や三陸の海の幸で、新年を彩るディナーコース

ガストロノミー オブ エサシ ビーフ

「Gastronomy of Esashi Beef」発売

期間：2025年1月6日(月)～3月13日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



W

「Gastronomy of Esashi Beef」イメージ

20240724 オータム
グラデーション アフタヌ.

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、2025年1月6日(月)～3月13日(木)の期間、“江刺牛”をはじめ、シェフが足を運び選び抜いた東北食材をふんだんに使用した新年の幕開けに相応しいディナーコース「ガストロノミー オブ エサシ ビーフ Gastronomy of Esashi Beef」を発売いたします。

アミューズは、ブラッドオレンジのソースを添えた帆立貝のエスプーマ、キャビアをトッピングした春菊のシフォンサレ、文旦のラビゴットソースが白子の甘みを引き立てるフリットの3種を華やかに盛り合わせました。魚料理は、三陸で水揚げされた平目に、香りがよく独特の風味を持つ仙台せりとパン粉のクルートをのせて、ふっくらと仕立てたロティで。レモンを加えたデュグレソースが、上品な平目の旨味を引き立てます。肉料理は、岩手県奥州市の広大な土地、美味しい水、きれいな空気のもと、丹精込めて育てられた希少な“江刺牛”を、江刺りんごと岩塩で包み、美味しさを閉じ込めました。爽やかなりんごの香りを纏ったロース肉をトリュフソースが際立たせます。そのほか、アンコウとタラバ蟹のフロマージュ ド テッドや、ちぢみ雪菜とオマール海老のムースをご用意。鮮やかな黄色のデザートは、甘酸っぱいせとかのゼリーをアールグレイのムースで包みました。やさしい甘みのはちみつとともにお召し上がりください。

華々しい1年のスタートに、窓の向こうに広がる澄んだ夜景を眺めながら、“江刺牛”の魅力に迫るひとときをお過ごしください。

【メニュー】

◇アミューズ

宮城県女川町産帆立貝のエスプーマ ブラッドオレンジのソース
春菊のシフォンサレ キャビア添え
白子のフリット 文旦のラビゴットソース

◇冷前菜

アンコウとタラバ蟹のフロマージュ ド テッド
カリフラワーのアイスクリーム 金柑のソース

◇温前菜

宮城県産ちぢみ雪菜とオマール海老のムース
柚子香るオマールコンソメとアオサ海苔の香り

◇魚料理

平目のロティ 仙台せりのクルート
瀬戸田レモンのデュグレレ風

◇肉料理

A4 等級岩手県産“江刺牛”ロース肉の岩塩包み焼き
岩手県産“江刺りんご”のコンフィチュールと
トリュフソース

◇デザート

愛媛県産“せとか”とアールグレイのムース
宮城県産はちみつのソルベ

◇コーヒー または 紅茶



『Gastronomy of Esashi Beef』アミューズイメージ



『Gastronomy of Esashi Beef』魚料理イメージ

ディナーコース『Gastronomy of Esashi Beef』の概要

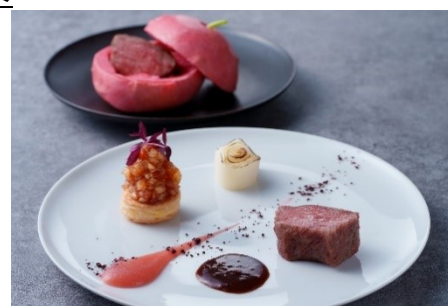
実施日：2025年1月6日(月)～3月13日(木)

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



『Gastronomy of Esashi Beef』肉料理イメージ

※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。

【江刺牛について】

岩手県奥州市の“江刺牛”は、前沢牛と肩を並べるほどの希少な黒毛和牛です。奥羽山脈の寒暖差ある気候や、そこから湧き出るミネラルたっぷりの水、その水で育った稲わらを飼料として与えるなど、好条件が揃っている環境で約30か月の間、のんびりと育てられています。肉のキメ細かさ、さらりと口どけよい脂質が特徴で、畜産農家の「こだわり」が詰まった牛肉です。



<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