

ウェスティンホテル仙台

フレンチ風「はらこ飯」や牛たんなど、宮城名物を旬の春食材と  
ガストロノミー オブ スプリング ブリーズ  
「Gastronomy of Spring Breeze」発売

期間：2025年3月14日(金)～6月5日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



「Gastronomy of Spring Breeze」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、2025年3月14日(金)～6月5日(木)の期間、宮城県が誇る地元名物、“はらこ飯”や“牛たん”などと旬の春食材を取り入れたディナーコース「Gastronomy of Spring Breeze」を発売いたします。

杜の都 仙台からインスピレーションを受けたスープは、新緑を表現したほろ苦い菜花のブルーテに、表面を香ばしくグリルした仙台名物“牛たん”を浮かべました。宮城の郷土料理“はらこ飯”をフランス料理にアレンジした冷前菜は、南三陸町産のサーモンをしっとりと滑らかなミキユイにし、県産のお米のチップを添えた、口の中で弾けるいくらが楽しい一皿です。県北に位置する栗原市の大自然の中で育てられた仙台牛の肉料理は、ジューシーに仕上げたロティで。独特な香りと歯ごたえのたけのこ、芳醇なトリュフソースがフィレ肉の旨味を際立たせます。そのほか、女川町産の帆立貝のロティや、“みやぎの青葉地鶏”のムースリーヌ、県産のアオサ海苔の香りを纏った鱈のロティをご用意。県内で採れるいちごのマカロンで、ピスタチオクリームをミルフィーユ状にサンドしたデザートは、ピンクとグリーンのコントラストが美しい逸品。甘酸っぱいいちごのソルベとともにお召し上がりください。

煌めく夜景を楽しみながら、地元食材の魅力を引き出し春の息吹を感じる料理で、至福のひとつ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ロティ  
新じゃがいものプリニとオシェトラキャビア 桜の香り

### ◇冷前菜

宮城県南三陸町産“みやぎサーモン”のミキュイ  
グリーンアスパラガスといくらのラビゴットソース

### ◇温前菜

宮城県産“みやぎの青葉地鶏”胸肉のムースリーヌ  
瀬戸田レモンのベアルネーズソース

### ◇スープ

国産牛たんのグリル 菜花のブルーテ

### ◇魚料理

鯖のロティ オマール海老のフラン  
新たまねぎと桜海老のソース 宮城県産アオサ海苔

### ◇肉料理

A5 等級宮城県栗原市産“仙台牛”フィレ肉のロティ  
瀬戸田レモンとたけのこのグラチネ トリュフソース

### ◇デザート

宮城県産いちごとピスタチオクリームのマカロン  
いちごのソルベ

### ◇コーヒー または 紅茶



冷前菜 イメージ



スープ イメージ

## ディナーコース『ガストロノミー オブ スプリング ブリーズGastronomy of Spring Breeze』の概要

実施日：2025年3月14日(金)～6月5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



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。

<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/>

## レストランシェフ 白川

2001年 武蔵野調理師専門学校を卒業し、「ゴードン・ラムゼイ at コンラッド東京」など都内のホテルでフランス料理の基礎を学ぶ。東京マリオットホテルを経て、2019年1月 ウェスティンホテル仙台 レストランシェフに就任、現在に至る。

<白川より>

宮城・仙台は太平洋や緑豊かな山々に囲まれ、美味しい食材が揃います。春の行楽シーズンへ向けて考案したディナーコースは、春の食材を随所に取り入れ、宮城県亘理町の郷土料理「はらこ飯」や仙台名物「牛たん」をフレンチにアレンジし、新たな発見もお楽しみいただけます。



### 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[@westin](https://www.instagram.com/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)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)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