

Press Release

2025 年 5 月 7 日

ウェスティンホテル仙台

三陸の魚介類、仙台牛、牛たんて東北の夏を味わうディナーコース

トウホク ガストロノミー サマー ウェーブ

「TOHOKU Gastronomy -Summer Wave-」発売

期間：2025 年 6 月 6 日(金)～8 月 28 日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



「TOHOKU Gastronomy -Summer Wave-」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 6 月 6 日(金)～8 月 28 日(木)の期間、三陸の魚介類や仙台牛、名物“牛たん”に、東北の食材をふんだんに散りばめた夏限定のディナーコース「<sup>トウホク ガストロノミー</sup>TOHOKU Gastronomy <sup>サマー ウェーブ</sup>-Summer Wave-」を発売いたします。

貝の王様と称される黒アワビのカッペリーニとホヤのエスカベッシュを盛り合わせたアミューズは、夏のディナーコースのスターターに相応しいさわやかな一皿。ブランドとうもろこしとしても知られ、高糖度の青森県産“獄きみ”を存分に味わえる温前菜は、ウニとともにとうもろこしをトッピングして表面を香ばしく炙ったブリュレです。添えられたとうもろこしのクリームスープと一緒に召し上がることで、濃厚なウニと海の香りが素材本来の甘みを引き立てます。仙台牛フィレ肉と牛たん、フォアグラを重ねた肉料理は、トリュフソースを添えて贅沢な一皿に仕立てました。宮城の郷土料理“しそ巻き”を当ホテル流にアレンジし、青しそと仙台味噌の風味とともにお楽しみいただけます。そのほか、東北六県の食材を使ったパテ アン クルーツや、宮城県産穴子のスパイシーなブレゼをご用意。桃とほんのり酸味が効いたルビーチョコレートと合わせたデザートは、バニラアイスクリームとともにお召し上がりいただけます。

美しい星々が輝く夜空を眺めながら、三陸をはじめ東北各地の食材を随所に散りばめたディナーコースで、至高のひとつときをお過ごしください。

## 【メニュー】

### ◇アミューズ

三陸産黒アワビのタルタル

キャビアと山ぶどうのカッペリーニ

宮城県産ホヤのエスカベッシュ 赤パプリカのムース

### ◇冷前菜

東北六県の一皿

パテ アン クルート

とんぶりとグリーンマスタード 夏野菜のピクルス

### ◇温前菜

青森県産“獄きみ”とうもろこしのソルベ ウニのブリュレ

### ◇スープ

青森県産“獄きみ”とうもろこしのブルーテ じゅんさいを添えて

### ◇魚料理

宮城県産穴子のブレゼ サフラン風味の白ワインソース

帆立貝のエッグベネディクト

### ◇肉料理

A5 等級宮城県栗原産“仙台牛”フィレ肉

山形県産“幸生牛”たんのロッシーニ

仙台味噌としその香り トリュフ添え

### ◇デザート

桃とルビーチョコレートのピーチメルバ

バニラアイスクリーム

### ◇コーヒー または 紅茶



アミューズ イメージ



魚料理 イメージ

## ディナーコース『<sup>トウホク</sup>TOHOKU <sup>ガストロノミー</sup>Gastronomy <sup>サマー</sup>-Summer <sup>ウェーブ</sup>Wave-』の概要

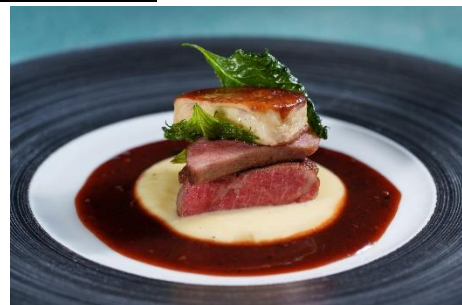
実施日：2025年6月6日(金)～8月28日(木)

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



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>

世界三大漁場として知られる三陸沖で水揚げされる魚介類を中心に、東北各地の食材をふんだんに取り入れた夏限定のディナーコースです。海山の食材に加え、仙台名物“牛たん”や郷土料理“しそ巻き”をアレンジしフランス料理との融合を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](#) 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](#)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://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 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