

Press Release

2026 年 4 月 15 日

【ウェスティンホテル仙台】

シェフが選び抜いた漢方和牛と、東北の夏の味覚が彩るディナーコース

シェフズ ジャーニー ト ウ ホ ク カンボウ ビーフ
「Chef's Journey TOHOKU -Kampo Beef-」

期間：2026 年 5 月 29 日(金)～8 月 27 日(木)

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、2026 年 5 月 29 日(金)～8 月 27 日(木)の期間、レストラン シンフォニー(26 階)にて、夏の東北の恵みで仕立てたディナーコース「Chef's Journey TOHOKU -Kampo Beef-」を発売します。



「Chef's Journey TOHOKU -Kampo Beef-」イメージ

「生産者の想いを料理にして提供する」ためにレストランシェフ自ら東北各地へ出向き、納得のいく食材を選び抜いたディナーコースです。この夏は東北の大自然に囲まれた牧場で 14 種類の漢方を配合した飼料で育てられた新生漢方和牛にフューチャーします。

広々とした牧場でのびのびと育てられた新生漢方和牛は、軽やかな口どけと深い旨味が特徴で、コンソメスープとロティの二皿で異なる魅力を引き出します。冷前菜には同じ牧場の漢方豚のパテに、マンゴーや夏野菜をあわせて爽やかな香りを添えました。さらに、宮城県産穴子や蝦夷アワビ、三陸産ウニ、青森県産とうもろこし「嶽きみ」など、東北の海と大地が育んだ味覚を随所に散りばめました。帆立貝柱のエスプーマやキャビアを添えたカッペリーニ、桃とルビーチョコレートデザートまで、この時期だけの味わいを存分にお召し上がりいただけます。

高層階からの夜景を眺めながら、新生漢方和牛をはじめとした東北の山海の幸で仕立てた夏限定のディナーコースをお楽しみください。

【本件に関する報道関係の皆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

TEL：022-722-1234(代表) FAX：022-722-1270 E-mail：marketing@westin-sendai.com

【メニュー】

◇アミューズ

帆立貝柱のカネロニと高知県産フィンガーライム
宮城県産ホヤとオマール海老のジュレ
オシェトラキャビアと宮城県産トマトのカッペリーニ

◇冷前菜

宮城県産漢方豚のパテ
ソルティグリーンベッパー香るマンゴーのタルタル

◇温前菜

青森県産”嶽きみ”とうもろこしと三陸産ウニのブリュレ
サマートリュフのアクセント

◇スープ

新生漢方和牛のコンソメジュレ
秋田県産じゅんさいとスパイス香るチュイルを添えて

◇魚料理

宮城県産穴子のブレゼと蝦夷アワビ
サフラン香るパイ包み焼き
パッションフルーツと仁淀川山椒香る白ワインソース

◇肉料理

新生漢方和牛のロティ ポワブラードソース
スパイス香る秘伝豆のフムス

◇デザート

桃とルビーチョコレートのピーチメルバ
トンカ豆香るバニラアイスクリーム

◇コーヒー または 紅茶



アミューズ&冷前菜 イメージ



スープ イメージ

「Chef's Journey TOHOKU -Kampo Beef-」の概要

実施日：2026年5月29日(金)～8月27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：20,000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/>

ウェスティンホテル仙台レストランシェフ 白川 コメント

「大切に育てていただいた食材を料理にしてみなさまにお届けする」ことをモットーに東北各地へお邪魔してその地を拝見し、生産者の方へ実際にお話を伺うことで料理のイメージが湧いてきます。宮城県北部の栗原市の牧場で育てられている新生漢方和牛は、14種類の漢方飼料で育てられていることから旨味成分が黒毛和牛の豊富といわれております。ロティやコンソメスープで異なる味わいをご用意し、東北の旬の味覚とともに楽しみいただけます。



【本件に関する報道関係の皆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

TEL：022-722-1234(代表) FAX：022-722-1270 E-mail：marketing@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 年以上にわたりウェルネスの分野で世界をリードしてきたホスピタリティブランドとして、旅先でもゲストが快適に過ごせるよう、「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」というウェルビーイングの柱を通じてサポートします。

世界 40 以上の国と地域に展開する 240 軒を超えるホテルやリゾートでは、受賞歴のあるアイコン的な「Heavenly® Bed(ヘブンリーベッド)」をはじめ、24 時間利用可能なフィットネススタジオ「WestinWORKOUT®」、ホテル周辺のおすすめランニングルートを紹介する「WestinWORKOUT Routes」、さまざまなウェアやシューズを貸し出す「ギアレンディングプログラム」、栄養バランスの取れた「Eat Well メニュー」など、ウェスティンならではのウェルネス体験をお楽しみいただけます。

詳しくは www.westin.com をご覧ください。

また、X(旧 Twitter)、Instagram、TikTok、Facebook でも最新情報を発信しています。

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「Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界各地の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの特典など、多彩なメリットをご用意しています。無料での会員登録や詳細については marriottbonvoy.com をご覧ください。

【本件に関する報道関係の皆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

TEL : 022-722-1234(代表) FAX : 022-722-1270 E-mail : marketing@westin-sendai.com