

ウェスティンホテル仙台

東北6県の秋の恵みを、一皿ごとに味わうディナーコース

トウホク ガストロノミー ゴールデン ダスク

「TOHOKU Gastronomy -Golden Dusk-」発売

期間：2025年8月29日(金)～12月4日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



「TOHOKU Gastronomy -Golden Dusk-」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8月29日(金)～12月4日(木)の期間、東北各県の食材で仕立てた一皿を、旅するように味わう秋限定のディナーコース「トウホク ガストロノミー ゴールデン ダスクTOHOKU Gastronomy -Golden Dusk-」を発売いたします。

山の恵みや海の幸が豊富に揃う秋。今回のディナーコースでは、東北6県それぞれの食材で一皿を仕立て、アミューズからデザートに至るまで、東北各地の味覚を旅するようにお楽しみいただけます。鮮やかなオレンジ色のソースが目を惹く冷前菜は、青森県のサーモンをマリネし、帆立貝のエスプーマと青りんごを添えた華やかな一皿。りんごとまいたけのキャラメリゼを添えた温前菜は、宮城県南部に位置する角田市で育たられた柔らかな鴨肉をロティで。赤酢のソースが鴨肉の旨味を存分に引き立てます。香り豊かなトリュフのクルートを纏った肉料理は、岩手県の短角牛フィレ肉をジューシーにローストしました。アロニアの渋みを効かせたソースで、深まりゆく秋を表現した逸品です。そのほか、秋田県のいぶりがっことフォアグラをきりたんぼに見立てた焼きなすのブルーテや、福島県の伊達鶏で平目を巻いたポーピエットをご用意。ディナーコースを締めくくるのは、山形県の洋なしのベル エレーヌ。香り高い洋なしに濃厚なチョコレートのソルベが寄り添います。

高層階から澄んだ夜空を眺めながら、東北6県に想いを馳せるディナーコースで、秋の静けさに包まれ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)
シャインマスカットとオマール海老のタルトレット
宮城県登米市産ハムといちじくを添えて
- ◇冷前菜 (青森県)
青森県産海峽サーモンのマリネ 青りんごのラビゴットソース
帆立貝のエスプーマ
- ◇温前菜 (宮城県)
宮城県角田市産野田鴨胸肉のロティ
りんごとまいたけのタタン仕立て
赤酢のピガラードソース
- ◇スープ (秋田県)
焼きなすのブルーテ
フォアグラといぶりがっこのパロティーヌ きりたんぼ仕立て
- ◇魚料理 (福島県)
福島県産伊達鶏と平日のポーピエット
ビーツのサラダ 柿の白ワインソース
- ◇肉料理 (岩手県)
岩手県産短角牛フィレ肉のロティ トリュフのクルート
きのこのフリカッセ アロニアのソース
- ◇デザート (山形県)
山形県産洋なしのベル エレーヌ
パローナチョコレートソルベ
- ◇コーヒー または 紅茶



アミューズ イメージ



温前菜 イメージ

ディナーコース『TOHOKU Gastronomy -Golden Dusk-』の概要

実施日：2025年8月29日(金)～12月4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

東北の食材には、私自身が知り得なかった魅力が詰まっています。これから収穫の秋を迎え食材が豊かになる秋のコースでは、東北各県のそれぞれの食材で一皿ずつ仕立てました。旅するように東北6県を巡るディナーコースをお楽しみください。



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、革新的なギアレンタルプログラムや、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[@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-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