

Press Release

2025 年 11 月 25 日

ウェスティンホテル仙台

高知県が誇る食材に、東北の恵みを散りばめたディナーコース

ガストロノミー ボヤージュ ト サ

「Gastronomy Voyage -TOSA-」 発売

期間：2026 年 1 月 9 日(金)～3 月 12 日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



「Gastronomy Voyage -TOSA-」 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、日本各地にスポットライトを当てたディナーコース「Gastronomy Voyage」をレストラン シンフォニー(26 階)にて提供いたします。新春の 2026 年 1 月 9 日(金)～3 月 12 日(木)の期間は、高知県へフォーカス。豊かな自然が育む山の食材や、東シナ海から太平洋岸に沿って北上する黒潮が生み出す海の幸に、当ホテル レストランシェフ白川のアレンジを加えたコース料理をお届けいたします。

愛媛県のじゃこ天をモチーフにした柑橘の香りを纏ったみかん鯛のクネルと山形県のマッシュルームを浮かべたスープは、身が引き締まった高知県産のカツオの薫焼きと、生姜と柚子のソルベとともに。さっぱりとした味わいの土佐あかうしと宮城を代表する仙台牛の肉料理は、さわやかな酸味のフィンガーライムと深みがある銀象ソルトが肉の旨味を引き立てます。そのほか、四万十ポークと岩手県大槌鹿のパテ、土佐文旦のタルトレット、グアバ茶のジュレを盛り合わせたアミューズ、土佐ジロー卵とフォアグラのフラン、花良治みかんのソースを添えた金目鯛の松笠焼き、土佐ベルガモットのガトーオペラと宮城県産いちごのソルベをご用意。コースの締めくくりは、土佐ジロー卵の生地に土佐ベルガモットのさわやかな香りが寄り添うフィナンシェ。デザートに至るまで、高知県の食材を存分にお楽しみいただけます。

日本各地の自然や歴史など、その地が築いた文化を食の体験を通して再発見するひとときを、高層階からの夜景とともにお楽しみください。

【メニュー】

◇アミューズ

高知県産四万十ポークと岩手県産大槌鹿のパテ
高知県産土佐文旦と四万十ポーク生ハムのタルトレット オシェトラキャビア添え
高知県産グアバ茶のジュレ 根セロリのクリーム

◇冷前菜

高知県産土佐ジロー卵とフォアグラのフラン
高知県産みょうがと仙台せりのサラダ ブラッドオレンジソース

◇温前菜

高知県産カツオの薫焼きと山形県産マッシュルームのコンソメ
愛媛県産みかん鯛のクネル 生姜と柚子香るソルベ

◇魚料理

金目鯛の松笠焼き 高知県産花良治みかんのソース
ちぢみ雪菜を添えて

◇肉料理

高知県産土佐あかうしと仙台牛フィレ肉のグリル
高知県産フィンガーライムと銀象ソルトを添えて

◇デザート

高知県産土佐ベルガモットのガトーオペラルージュ
宮城県産いちごのソルベ

◇プティフル

高知県産土佐ベルガモットと土佐ジロー卵の
焼きたてフィナンシェ

◇コーヒー または 紅茶



温前菜 イメージ

ディナーコース『Gastronomy Voyage -TOSA-』の概要

実施日：2026年1月9日(金)～3月12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

高知県に出向いた際に会った食材を中心に、四国地方の山海の幸に感銘を受けました。それぞれの生産者のみなさんが、丹精込めて育てた食材でディナーコースを仕立てたいという想いが詰まっております。

また、じゃこ天は宇和島藩初代藩主の伊達秀宗氏が、故郷の仙台から職人を呼び寄せて作らせたのが始まりといわれており、仙台との繋がりも感じることができます。

ぜひ、この機会に高知県に想いを馳せるディナーコースをお召し上がりください。



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