

Press Release

2026年1月27日

ウェスティンホテル仙台

春の東北を存分に味わうディナーコース

トウホクガストロノミー スプリング ブルーム
「TOHOKU Gastronomy -Spring Bloom-」発売

期間：2026年3月13日(金)～5月28日(木)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



「TOHOKU Gastronomy -Spring Bloom-」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、2026年3月13日(金)～5月28日(木)の期間、東北各地の食材と春の旬を取り入れたディナーコース「TOHOKU Gastronomy -Spring Bloom-」を発売します。

春の芽吹きを感じる食材と東北の恵みを組み合わせてディナーコースに仕立てました。冷前菜は、桜の香りを纏った福島県産のメイプルサーモンのミキュイを、さわやかな酸味のビネグレットソースと桜の香りが引き立てます。温前菜は、山形県産の牛たんとインカのめざめのオモニエールを、苦味が効いた菜花のソースとともに。魚料理は、春告魚とも呼ばれる青森県産のメバルのポワレと、タラバ蟹と帆立貝柱を合わせたムースリーヌをご用意。贅沢にアサリとアメリカーヌソースを添えました。肉料理は、米沢牛フィレ肉にエメンタールチーズのクルートをトッピング。トリュフとともに軽く煮込んだ香り豊かなたけのこが、肉の旨味を引き出します。そのほか、オマール海老と河内晩柑のサラダや、福島県産の伊達鶏とズワイ蟹のコロッケを浮かべたグリーンピースのブルーテ、宮城県産いちごとグアバムースのモンブラン仕立てなど、春の味わいをお召し上がりいただけます。

大きな窓の向こうに広がる春の景色とともに、東北の豊かな春の味覚をお楽しみください。

【メニュー】

◇アミューズ

オマール海老と河内晩柑のサラダ 新たまねぎのエスプーマ

高知県産銀象ソルトと昆布のメレンゲ

◇冷前菜

福島県産阿武隈川メイプルサーモンのミキュイ

ビーツとサワークリームのビネグレット 道明寺と桜の香り

◇温前菜

山形県産幸生牛の牛たんとインカのめざめのオモニエール

菜花とラビゴットソース

◇スープ

福島県産伊達鶏とズワイ蟹のコロッケ グリーンピースのブルーテ

◇魚料理

青森県産メバルのポワレ タラバ蟹と帆立貝柱のムースリーヌ

アサリとアメリケーヌソース

◇肉料理

山形県産米沢牛フィレ肉とエメンタールチーズのクルート

たけのことトリュフソース

◇デザート

宮城県産いちご“Punks Berry”的モンブラン仕立て

高知県産グアバのムースと甘夏のジュレ

◇コーヒー または 紅茶



温前菜 イメージ



魚料理 イメージ

ディナーコース『TOHOKU Gastronomy -Spring Bloom-』の概要

実施日：2026年3月13日(金)～5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：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

東北の春は、山の雪解けから始まり、緑が芽吹き、食材が豊かになります。

私たち料理人も心待ちにしている時期であり、春の恵みを活かした一皿に、酸味・苦味・甘味といった味覚の要素を重ね、軽やかで華やかなディナーコースに仕立てました。

また、例年4月上旬から下旬にかけて、東北の桜が見頃を迎えます。料理でも春や桜の魅力を存分にお楽しみください。



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ニックな「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