

【ウェスティンホテル仙台】

大槌鹿や漢方和牛とともに、東北の秋の恵みを味わうディナーコース

シェフズ ジャーニー トウホク オオツチ  
「Chef's Journey TOHOKU -Otsuchi-」

期間：2026年8月28日(金)～12月3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8月28日(金)～12月3日(木)の期間、レストラン シンフォニー(26階)にて、東北の深まりゆく秋の味覚で仕立てたディナーコース「Chef's Journey TOHOKU -Otsuchi-」を発売します。



「Chef's Journey TOHOKU -Otsuchi-」イメージ

Chef's Journey TOHOKU は、「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が東北各地へ出向き、選び抜いた旬の食材を掛け合わせたディナーコース。この秋は岩手県の赤身の旨味が際立つ大槌鹿にフィーチャーします。

アミューズでは、秋刀魚とシャインマスカットを重ねたミルフィーユ仕立て、宮城県産のジャンボンブランと銀杏のほろ苦さを合わせたタルトレット、大槌鹿と豚肉のパテの3種類をご用意し、味わいからも秋の訪れを感じられます。スープでは、大槌鹿の赤身の豊かな味わいを引き出したコンソメスープ。香りとともに奥行きが広がります。肉料理では、大槌鹿と宮城県産 漢方 和牛をパイ生地で包み香ばしく焼き上げました。鹿肉の凝縮した旨味と和牛のコクが調和する力強さに、軽やかなパイ生地とブルーベリーとマデラ酒のソースが寄り添います。そのほか、岩手大槌サーモンのキャラメリゼや、山形県の牛たんのグリル、福島県の伊達鶏と毛ガニ・オマール海老のバロティーヌなど、東北各地の味わいを存分にお楽しみいただけます。

ゆったりと流れる時間の中で、秋色が濃くなる東北の風景を映す味わいとともに、季節の移ろいを感じるひととき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

秋刀魚のミルフィーユ仕立て オシエトラキャビア添え  
宮城県産 ジャンボンブランと銀杏のタルトレット  
岩手県産 大槌鹿と宮城県産 漢方豚のパテ 梅と紅くるり大根のピクルス

### ◇冷前菜

岩手大槌サーモンと仙台金時いものキャラメリゼ  
りんごのタルタルとピーツのエスプーマ

### ◇温前菜

山形県産 幸生牛たんのグリル 赤きゃべつのピクルス  
ひとめばれ米のチュイル

### ◇スープ

岩手県産 大槌鹿と山形県産 マッシュルームのコンソメスープ  
岩手県産 大槌鹿のカツレツ

### ◇魚料理

オマール海老のロティ 福島県産 伊達鶏と毛蟹のパロティース  
焼きなすのブルーテ

### ◇肉料理

宮城県産 新生漢方和牛と岩手県産 大槌鹿のパイ包み焼き  
宮城県産 ブルーベリーとマデラ酒のソース

### ◇デザート

山形県産 洋なしのモンブラン仕立て  
ヴァローナチョコレートソルベ

### ◇コーヒー または 紅茶



魚料理 イメージ

## 「Chef's Journey TOHOKU -Otsuchi-」の概要

実施日：2026年8月28日(金)～12月3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」ことをモットーにしたディナーコース「Chef's Journey TOHOKU」。

今回は、秋から冬に向けて旨味が増していく岩手県の大槌鹿を中心に構成しました。そのほか、岩手大槌サーモンや宮城県産の新生漢方和牛、山形県の幸生牛たんなどを、東北各地の旬の食材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年以上にわたりホスピタリティ業界におけるウェルネス分野のグローバルリーダーとして、ブランドのウェルビーイングの柱である「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」を通じて、旅先でのストレスを軽減し、お客様がより充実した滞在を体験できるようサポートしています。世界45の国と地域に245以上のホテルおよびリゾートを展開し、象徴的で受賞歴を誇る「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 Routes、用途に応じて利用できる Gear Lending プログラムなどのウェスティン WORKOUT®、さらに栄養バランスに優れた美味しいメニューを提供する「Eat Well」など、特徴的なウェルネス体験を提供しています。詳細は公式ウェブサイト(www.westin.com)をご覧ください。ほか、[X](#)、[Instagram](#)、[TikTok](#)、[Facebook](#)でも最新情報をご確認ください。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#)での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様にご提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

【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