



"みやぎオータムボックス" テイクアウトメニュー

県内の生産者の元をシェフ自らが訪ね、厳選し た山海の幸30種を使った18品のお料理を詰め 込んだ、宮城県の魅力が満載のテイクアウトボ

豊かな自然が育んだ秋の滋味を、シャンパンや ワインとともにお召し上がりください。

期 間 11月30日(火)まで

間 11:30~20:00

料 金 6,600円(2名様用)

ご予約 3日前までにお願いいたします。

*食物アレルギーなどがございましたらお申し付けください。

*価格には消費税が含まれています。

ウェスティンホテル仙台

〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-9-1 T 022.722.1234 (代表)

レストラン シンフォニー (26 階) symphony@westin-sendai.com

栗原市、登米市、大崎市、涌谷町より(上段右)

"愛宕の松"の酒粕香る仙台牛の赤ワイン煮込み ウンブリア州オータムトリュフ添え マルセンファームの玉光デリシャストマトとミヤギシロメ大豆の煮凝り 伊豆沼農産パプリカリヨナー 栗原市のパプリカと栗のキャロットラベ

石巻市、気仙沼市、女川町より(下段右)

森林鶏とフォアグラのバロティーヌ ティムレットペッパーの香り メカジキとエシャロットのブランダート 帆立貝のカナッペ フランス産キャビア添え 金華さばの炙り カッテージチーズと紅心大根、伊達の旨塩のカンパーニュ

多賀城市、塩竈市、七ヶ浜町、松島町より(下段中央)

穴子の炙り 多賀城市産古代米 「しろのむらさき」 の押し寿司 あわびのスチーム 金のばら干しと肝のタルタルソース 七ヶ浜町産ルバーブとトマトのコンフィ 蟹のビスクソース

仙台市、大和町、加美町、色麻町より(上段中央)

- イツ森しいたけと紫玉ねぎのマリネ レモンと山葵の香り 宮城野ゆば 笹かまぼこと枝豆 かぼちゃのロール 牛たんと曲がりねぎのテリーヌ、宮城県産小麦粉夏黄金のブリオッシュ

名取市、亘理町、山元町より(下段左)

山元町産山ぶどうのマカロン サラワクブラックペッパーの香り ひとめぼれ米とサーモンのムース いくら添え オマール海老のポワレといちご せりと柚子のオマールコンソメジュレ

角田市、蔵王町より(上段左)

梨のマリネ ハーブの香り 蔵王クリームチーズと焼きいものバスクチーズケーキ仕立てのキッシュ 角田市のブルーベリーとモッツァレラチーズ ビーツのサラダ