

ウェスティンホテル仙台
ホリデーシーズン 2019 レストラン特別メニュー

光の都パリのクリスマスを表現したディナー「ディネ ドゥ ノエル」
シェアして楽しむ「ロブスター&ターキープレート」を発売

12月21日(土)～12月25日(水)



ウェスティンホテル仙台（仙台市青葉区一番町、総支配人 佐藤 巨輔）では、12月21日(土)から25日(水)の期間、光に満ちたパリのクリスマスイメージした特別ディナーコース「ディネ ドゥ ノエル」と、シェアプレートスタイルでお楽しみいただけるディナーコース「ロブスター&ターキープレート」を発売いたします。

26階 レストラン シンフォニー

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(代表経由)

ディネ ドゥ ノエル

こころ踊る夜を華やかに演出する本メニューは、美しく光り輝くパリのクリスマスイメージし一皿一皿に華やかさとにぎやかさを表現しました。

小劇場のようなデコレーションで楽しませるショーウィンドーをモチーフにしたキャビアとフォアグラのアミューズにはじまり、クリスマスリースをかたどった三陸産あわびと旬野菜の前菜、にぎわいのクリスマスマーケットをイメージしたオマール海老を添えたカリフラワーのスープ、

金粉できらめきの街並みを表した金目鯛と帆立の魚料理、クリスマスミサが行われる荘厳な教会のステンドグラスに見たてた米沢牛の肉料理まで、幻想的なプレゼンテーションのお料理をお召し上がりいただけます。また、優雅な時間が至福の時になるようソムリエがセレクトしたシャンパンやワインも取り揃えペアリングもお楽しみいただけます。キャンドルに照らされたグラスがひと際輝くダイニングテーブルで大切な方ときらめくひとときをお過ごしください。



期間：12月21日(土)～12月24日(火)
場所：レストラン シンフォニー(26階)
時間：17:00～22:00(21:00 ラストオーダー)
料金：ディネ ドゥ ノエル：20,000円
 グラスシャンパン：2,700円～
 グラスワイン：2,000円～

【メニュー】

◇アミューズ

フランス産キャビアとチーズのエクレア
フォアグラとりんごのマカロン

◇前菜

三陸産あわびと魚介のリース仕立て 京にんじんのムース

◇スープ

オマール海老のローストを添えたカリフラワーのブルーテ
ビーツのエキューム

◇魚料理

金目鯛と帆立のパロティーヌ 毛蟹と聖護院かぶを使ったシャンパン風味のソース

◇肉料理

山形県産米沢牛フィレ肉のグリル トリュフソース
じゃがいものクリスタルチップを添えて

◇デザート

ピスタチオのムース ルビーショコラとフランボワーズ添え

◇コーヒーまたは 紅茶

26階 ラウンジ&バー ホライゾン

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(代表経由)

ロブスター&ターキープレート

ラウンジのくつろいだ雰囲気の中、オードブルからメインディッシュ、そしてデザートまで皆様にシェアしながらお召し上がりいただけるクリスマスディナーです。ホライゾンだけで提供するコールドビーフのサラダをはじめ、オマール海老のテルミドール、しっとり焼き上げたターキーなど、この季節の美味しさを、バーテンダーおすすめのオリジナルカクテルとともに。高層階の窓に広がる夜景に包まれて、あたたかく素敵なクリスマスの夜をお過ごしください。

期間：12月21日(土)～12月25日(水)
場所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)
時間：19:00～21:00 (21:00 ラストオーダー)
料金：ロブスター&ターキープレート：5,500円 (1名様)
カクテル：クリスマスローズ、ホワイトライト 各1,100円～
※ご予約は2名様より承ります。

【メニュー】

◇前菜

オリーブマリネ、スモークチーズ&メルバトースト、
スモークサーモン&ベジタブル

◇サラダ

オーストラリア産牛内モモ肉のコールドビーフサラダ

◇メインディッシュ

ロブスターのテルミドール&ロースターキー

◇デザート

ガトーノエル ショコラルージュ

◇コーヒー または 紅茶



※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。

※写真はすべてイメージです。

※記載のメニュー内容は予告なく変更になる場合があります。

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225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、革新的なギアレンディングプログラムや、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お食事メニューなど、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)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [Instagram](https://www.instagram.com/westin/) (@westin) で最新情報をご案内しています。ウェスティンは、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) に参加しています。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 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 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 岩淵・栗田
〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-9-1
Tel 022-722-1234(代表) E-mail marketing@westin-sendai.com