

Press Release

2023年9月27日

ウェスティンホテル仙台

仙台牛や伊勢海老で華やかに彩るフレンチおせちを、シャンパンとともに

「特撰おせち重 2024」2種類を発売

ご予約期間：2023年10月1日(日)～12月25日(月)



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、2023年10月1日(日)より12月25日(月)の期間、仙台牛や伊勢海老、ウニなどプレミアムな山海の恵みをふんだんに詰め合わせた、フランス料理のおせち「特撰おせち重 2024」のご予約を承ります。

発売以来、ご好評をいただいている二段重。本年も、ご家族やご友人との集まりにもぴったりの全16品をお重に盛り込みました。やわらかい肉質の仙台牛と濃厚な味わいのフォアグラを贅沢に合わせたルーレのほか、丁寧に裏ごししたなめらかな三陸産ウニに、焼いたウニをトッピングしたウニ尽くしのフォンダン、食べ応えのあるタラバ蟹と大ぶりの北海道産帆立貝に香ばしく焼き目を付けたグリルと金目鯛の低温コンフィなど、新たな1年の幕開けを祝う席に相応しい贅を尽くした食材を取り揃えた豪華なラインナップです。

あわせて、少人数でもオードブル感覚でお召し上がりいただける一段重もご用意いたしました。キリッと冷やしたシャンパンや日本酒と一緒に楽しみいただくのもおすすめです。

お集まりのシーンや顔ぶれに合わせてお選びいただける「特撰おせち重 2024」。プレミアムな恵みを重ねた華やかなおせち料理で、慶びにあふれる新春をお迎えください。

※クール宅急便での配送となります。対象地域は宮城・山形・福島県限定です。

『おせち 二段重』について【限定 20 台】

仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレや、三陸産ウニのフォンダン、金目鯛の低温コンフィと北海道産帆立貝に加え、タラバ蟹のグリル、石巻産フカヒレのコンソメゼリー寄せ、キャビアなど、プレミアムな食材をふんだんに盛り込んだ全 16 品の二段重のおせちです。



「おせち 二段重」イメージ

【一の重メニュー】

シロメ大豆味噌漬け国産牛サーロインのグリル、柚子香る天然鯛の塩麴焼き いくら、低温調理した蝦夷アワビ 肝とトマトのソース、ホッキ貝とツブ貝 根菜 たけのこのマリネ、みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト、伊勢海老のクールブイヨン煮、京鴨肉の燻製 白金豚肩ロース肉の自家製ハム、京鴨とフォアグラ いちじくのパテ

【二の重メニュー】

A5 等級仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレ、三陸産ウニのフォンダンと焼きウニ、タラバ蟹と北海道産帆立貝のグリル 金目鯛の低温コンフィ、ズワイ蟹の紅白テリーヌ、石巻産フカヒレのコンソメゼリー寄せ、イタリア産キャビア、有頭海老のポッシュェ、京鴨肉とフォアグラ トリュフのガランティーヌ

『おせち 一段重』について【限定 60 台】

蝦夷アワビの低温調理や、伊勢海老のクールブイヨン煮に加え、シロメ大豆味噌に漬けた国産牛サーロインのグリル、京鴨肉と白金豚肩ロース肉の自家製ハムなどの肉料理。そして、ホッキ貝とツブ貝の根菜マリネなど全 8 品をバリエーション豊かに詰め合わせました。



「おせち 一段重」イメージ

【メニュー】

シロメ大豆味噌漬け国産牛サーロインのグリル、柚子香る天然鯛の塩麴焼き いくら、低温調理した蝦夷アワビ 肝とトマトのソース、ホッキ貝とツブ貝 根菜 たけのこのマリネ、みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト、伊勢海老のクールブイヨン煮、京鴨肉の燻製 白金豚肩ロース肉の自家製ハム、京鴨とフォアグラ いちじくのパテ

【「特撰おせち重 2024」の概要】

予約期間：2023 年 10 月 1 日(日)～12 月 25 日(月)

予約方法：オンライン予約 https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/

お渡し日：2023 年 12 月 31 日(日)着にてクール宅急便(冷蔵)での配送

(※対象地域：宮城・山形・福島県のみ 送料：無料)

料金：おせち 二段重 64,800 円(4～5 名様用)

おせち 一段重 27,000 円(2～3 名様用)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※掲載の料金は消費税込みの料金です。

※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。

<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&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 230 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 [@westin](https://www.instagram.com/westin) で最新情報をご案内しています。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・プログラムである 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の詳細については、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 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) E-mail marketing@westin-sendai.com