

ウェスティンホテル仙台 宮城県仙台市青葉区一番町 1-9-1

Press Release

2023年10月23日

ウェスティンホテル仙台

クリスマスを待ち望む、愛らしいいちごのスイーツ

SWEET SENSATION ~Happy Holidays~

バラ香るいちごのシーズナルパフェも

期間: 2023 年 11 月 11 日(土)~12 月 17 日(日) 場所: レストラン シンフォニー(26 階)



スイート センセーション 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、平日と週末で異なるスタイルでスイーツやセイボリーを提供する「 \widetilde{SWEET} $\widetilde{SENSATION}$ 」をお楽しみいただけます。 2023 年 11 月から 2024 年春までは、甘酸っぱい果実「いちご」が主役。どの世代からも愛される「いちご」を、季節に合わせたスタイルでお贈りいたします。

11月11日(土)より始まる第一弾『ŚWĒET ŚĒNŚĀŤIŌŃ ~Happy Holidays~』は、クリスマスに向けてはやる気持ちを込めたオーナメント型のいちごスイーツをラインナップ。スノーマンに見立てたなめらかなホワイトチョコレートのムースや、キャンドルをモチーフにした上品ないちごのブランマンジェ、クリスマスリースをイメージした甘い香りのベリーのタルト。そのほか、いちご餡とクリームチーズをパイ生地で包みカヌレの形に焼き上げた進化系スイーツのパヌレや、いちごの生地にプラリネをトッピングしたスコーンやセイボリーなどが並びます。ウイークエンド限定のスペシャリテには、デザートの女王と称される「ジュビレ」をご用意。熱々のいちごソースとバニラアイスクリームが絶妙な味わいです。

また、ラウンジ&バー ホライゾンでは、いちごをふんだんに使ったシーズナルパフェが登場。フレッシュいちごや、いちごのソルベ、いちごのムース、いちごとグアバのソースなど 11 種類を重ね、香り高いバラの花びらをトッピングし、バラの香りに包まれたパフェをお召し上がりいただけます。

来たるホリデーシーズンに心躍る季節。愛らしいいちごのスイーツで、とっておきのスイーツタイムをお過ごしください。

『SWEET SENSATION WEEKDAY』について

三段式のティースタンドで提供する厳選されたスイーツやセイボリー。JING TEAやRonnefeldt の紅茶とともに、平日の午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。

【メニュー】

◇スイーツ

いちごのブランマンジェ、ベリーとりんごのジュレ、 ホワイトチョコレートのムース、

ベリーのタルト、オペラ、チョコレートクッキー、 バラのメレンゲとベリーのガナッシュ

◇ベーカリー

いちご餡のパヌレ、ストロベリースコーン、

◇セイボリー

サンドウィッチ2種、プチオードブル

◇ドリンク



スイート センセーション ウイークデイ イメージ

JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション、オリジナルコーヒー、など 21 種

『SWEET SENSATION WEEKDAY』の概要

実施日: 2023 年 11 月 13 日(月)~12 月 15 日(金)の平日 および 11 月 23 日(木・祝)

場 所:レストラン シンフォニー(26階)

時 間:14:00~17:00 のうち120分間(最終入店15:00 ラストオーダー20分前)

料 金:4,100円

※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。

『ŚWEET SENSATION WEEKEND』について

19 種のスイーツや、オードブル・カレー・パスタなどのセイボリー、オリジナルモクテルやコー ヒーなどのドリンクを120分間、テーブルでのご注文にてお好きなだけお楽しみいただけます。 ウイークエンド限定のスペシャリテもご用意いたします。

【メニュー】

◇スイーツ

いちごのマカロン、いちごのブランマンジェ、 いちごとピスタチオのムース、ベリーとりんごのジュレ、 ピスタチオのバタークリームサンド、ベリーのタルト、 ホワイトチョコレートのムース、

バラのメレンゲとベリーのガナッシュ、など19種

◇スペシャリテ

いちごのジュビレ バニラアイスクリーム添え、 宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ マスタードソース



いちご餡のパヌレ、ストロベリースコーン、シュトーレン

◇セイボリー

オマール海老のコンソメスープ、スモークサーモンとほうれん草のキッシュ、 ハーブ風味のスパイシーチキン、ターキーパストラミのトルティーヤサンド、 トリュフ香るボロネーゼパスタ、など7種

◇ドリンク

オリジナルモクテル、コーヒー、など19種



スイート センセーション ウイークエンド イメージ

『SWEET SENSATION WEEKEND』の概要

実施日:2023年11月11日(土)~12月17日(日)の毎週土曜・日曜日

場 所:レストラン シンフォニー(26階)

時 間:14:00~17:00 のうち 120 分間(最終入店 15:00 ラストオーダー20 分前)

料 金:5,410円

※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。

『シーズナルパフェ ~ストロベリー~』について

季節のフルーツや食材が持つ美味しさを最大限に引き出したパティシエのイマジネーション光るシーズナルパフェ。今回は、真っ赤に実った「いちご」を使用しました。果汁たっぷりのフレッシュいちごのほか、なめらかないちごのムースや、いちごのソルベに加え、シャンパンジュレやマスカルポーネーチーズのクリーミーなアイスクリームなど11種類のアイテムがグラスを彩ります。トップにはバラの花びらをあしらい、バラの高貴な香りに包まれた、鮮やかなパフェをお楽しみください。



イメージ

『シーズナルパフェ ~ストロベリー~』の概要

実施日:2023年11月11日(土)~12月17日(日)

場 所:ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

時 間:14:00~23:00(最終入店・ラストオーダー22:00)

料 金: 3,000円

※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&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(facebook.com/Westin)、X(旧 Twitter)や Instagram (@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 X0のments 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、X1の解すらは、X2の解すられているで言覧ください。

【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