

ウェスティンホテル仙台
宮城県産のブランドいちごを、ピンク色のスイーツで楽しむ

ピンク ベリー アフタヌーン ティー
『Pink Berry Afternoon Tea』

期間：2025年3月8日(土)～5月9日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



『Pink Berry Afternoon Tea』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、シーズンに合わせてアフタヌーンティーをご提供。彩りも愛らしいスイーツやセイボリーを、平日はティースタンドにて、週末はブッフェメニューもご用意し、異なるスタイルでお楽しみいただけます。

2025年3月8日(土)より始まる『Pink Berry Afternoon Tea』では、ご好評をいただいている宮城県山元町産のブランドいちご“究極のいちご”などを使用し、「ピンク」をキーカラーにお贈りいたします。甘夏のジュレといちごのパンナコッタを重ねたパフェや、ケーキの中でも人気の高いいちごのガトーフローズ、サクサクとした生地にいちごをトッピングしたタルトをご用意。そのほか、メレンゲでピスタチオのクリームをサンドしたムラングシャンティや、桜が香るプリンなど、いちご尽くしのスイーツが並びます。

加えて週末は、スイーツやセイボリーを、お好きなだけお召し上がりいただけるブッフェメニューを揃えました。いちごとクランベリーのカンパーニュや、ほうれん草と牛スジ肉のサグカレー、ヴィーガンメニューに至るまで、多彩な品々をご用意。また、当ホテルのスペシャルティ「宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ」は、さわやかな辛みが効いたレフォールソースにてご提供いたします。

また、同期間、ラウンジ&バー ホライゾンでは、春の気配を感じる桜の香りと“究極のいちご”を贅沢に使用した『シーズナルパフェ ～桜風～』を発売。フレッシュいちごやロールケーキ、ジュレを桜風味のアイスクリームや白あんとお召し上がりいただくことで、いちごの甘酸っぱさをより一層感じていただけます。和と洋のスイーツのときめきを重ねた特別なパフェです。

芽吹く季節を大きな窓から眺めながら、華やかなピンクと甘酸っぱいいちごで気品漂うティータイムをお過ごしください。

ピンク ベリー アフタヌーン ティー ウィークデイ
『Pink Berry Afternoon Tea 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

- ・“究極のいちご”とルビーチョコレートのムース
- ・“究極のいちご”と愛媛県産甘夏のパンナコッタ
- ・“究極のいちご”のガトーフローズ
- ・“究極のいちご”のタルト
- ・いちごとピスタチオのムラングシャンティ
- ・いちごと桜のプリン

◇ブレッド

- ・ローズベリースコーン / 桜あんぱん / 桜マフィン

◇セイボリー

- ・いちごのエスプーマ コンソメジュレ
- ・みやぎサーモンのリエットとワカモレのサンドウィッチ
- ・宮城県産メカジギのコンフィのブルスケッタ ソースショロン

◇ドリンク

オリジナルモクテル / JING TEA / Ronnefeldt ティーセレクション / オリジナルコーヒー など 16 種



「Pink Berry Afternoon Tea Weekday」イメージ

ピンク ベリー アフタヌーン ティー ウィークエンド
『Pink Berry Afternoon Tea Weekend』について

ティースタンドに盛り込んだ 7 種のスイーツのほか、オーブンでゆっくりと火を入れたローストビーフをお席までお届けいたします。セイボリーやブレッド、ヴィーガンメニュー、パスタ、フルーツなどのブッフェメニューもラインナップ。フリーフローのドリンクとともに 120 分間、こころゆくまでお好きなだけお楽しみいただけます。

【メニュー】 ※週末のみのご提供

◇ティースタンドスイーツ

- ・“究極のいちご”とルビーチョコレートのムース
- ・“究極のいちご”と愛媛県産甘夏のパンナコッタ
- ・“究極のいちご”のガトーフローズ
- ・“究極のいちご”のタルト
- ・いちごとピスタチオのムラングシャンティ
- ・いちごと桜のプリン
- ・いちごとミルクティーのモンクール ※

◇スペシャルティ ※

宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ レフォールソース

◇セイボリーブッフェメニュー ※

リコッタチーズと白いんげん豆のポロネーズ / 新たまねぎのポタージュ
ほうれん草と牛スジ肉のサグカレー / みやぎサーモンのリエットとワカモレのサンドウィッチ
宮城県産メカジギのコンフィのブルスケッタ ソースショロン / シャルキュトリー盛り合わせ
菜花のサラダ / 青森県深浦町産“ふかうら雪人参”のレモンサラダ / 7 種類の野菜サラダ
春きゃべつと大豆ミートのミルフィーユ トマトソース
トリュフ香る大麦と豆乳のリゾット など 18 種

◇スイーツ&ブレッドブッフェメニュー

いちごと克蘭ベリーのカンパーニュ ※ / いちごのクリームメロンパン ※
ローズベリースコーン / 桜あんぱん / 桜マフィン など 10 種

◇ドリンク

オリジナルモクテル / JING TEA / Ronnefeldt ティーセレクション / コーヒー など 19 種



「Pink Berry Afternoon Tea Weekend」イメージ

『Pink Berry Afternoon Tea』の概要

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)

【Weekday】

実施日：3月10日(月)～5月9日(金)の平日および3月20日(木・祝)、4月29日(火・祝)

料 金：4,800円

【Weekend】

実施日：3月8日(土)～5月4日(日)の毎週土曜・日曜日

および5月5日(月・祝)、5月6日(火・祝)

料 金：6,800円

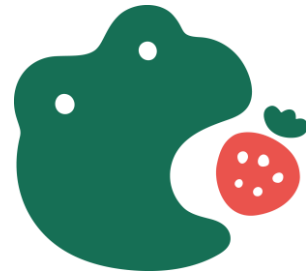
※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

【究極のいちごについて】

宮城県産の「とちおとめ」にこだわり、完熟度や糖度など、あらゆる基準を満たした究極の1粒です。

濃厚な紅赤色が鮮やかで、みずみずしく果肉感をしっかり感じられ、芳醇な香りと風味豊かな余韻が特徴です。



【同期間におすすめの『シーズナルパフェ ～桜風～』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。宮城県山元町産のブランドいちご“究極のいちご”を存分にお楽しみいただけます。また、お花見気分も味わっていただけるよう、桜風味のアイスクリームや白あんも使用。和と洋のスイーツを重ねたパフェをぜひお召し上がりください。



「シーズナルパフェ ～桜風～」イメージ

『シーズナルパフェ ～桜風～』の概要

実施日：3月8日(土)～5月9日(金)

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240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)、[X](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、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) FAX : 022-722-1270 E-mail : marketing@westin-sendai.com