

Press Release

2025 年 9 月 17 日

ウェスティンホテル仙台

松阪牛やオマール海老など、贅沢なクリスマス料理をご自宅で楽しむ

「クリスマステイクアウト 2025」を発売

ご予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 14 日(日)

お渡し期間：2025 年 12 月 20 日(土)～21 日(日)、23 日(火)～25 日(木)



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、2025 年 10 月 1 日(水)よりオードブルから松阪牛のメインディッシュまで、ご自宅でのクリスマスを華やかに彩るテイクアウト料理のご予約を開始いたします。

クリスマスという特別な日にホテルの味をご自宅でも楽しんでいただけるよう、クリスマスの食卓に彩りを添えるテイクアウト料理を取りそろえました。魚介類のマリネや仙台牛のロースト、生ハムなどを詰め合わせた「オードブルボックス」をはじめ、オマール海老のテルミドールや、日高見牛サーロインのグリルなどメイン料理を並べた「マルシェ ド ノエル」、松阪牛をパイ生地で包んだ「松阪牛のパイ包み焼き」、アメリカヌソースとホワイトソースを重ねて焼き上げた「シーフードラザニア」など 5 種類をラインナップ。

さらにクリスマス気分を盛り上げるクリスマスケーキに、オードブル、メイン料理をセットにした「ノエル アンサンブル」もご用意いたします。

ご家族で迎えるクリスマスナイト。ホームパーティーを盛り上げる料理の数々を囲みながら、賑わい溢れるひとときをお過ごしください。

・【NEW】「ノエル アンサンブル」(3〜4 名様分) 21,500 円

宮城県産日高見牛サーロインのグリルや、オマール海老のテルミドールなど3品を盛り合わせた「マルシェ ド ノエル」、シーフードマリネなど6品を楽しめる「オードブルボックス」、いちご尽くしのクリスマスケーキ「マトラッセ フレーズ」をセットにしました。



イメージ

・【NEW】「マルシェ ド ノエル」(2 名様分) 9,000 円

オマール海老1尾を豪快に焼き上げた「オマール海老のテルミドール」、香ばしく焼き上げた「宮城県産日高見牛サーロインのグリル」、香り高く身も心もあたたまる「福島県産伊達鶏とモリユ茸のクリーム煮込み」の3品をバリエーション豊かに盛り合わせました。



イメージ

・【NEW】「オードブルボックス」(2 名様分) 6,500 円

「仙台牛のローストビーフ トリュフポテト添え」や、「プラチナポークのリエット」、「スモークサーモンとサフランのムース」、「ホッキ貝・海老・タコのシーフードマリネ」、「生ハム&鴨肉のパストラミ」、「チーズの盛り合わせ」の多彩な味わい6品。シャンパンやワインとともにお召し上がりください。



イメージ

・【NEW】

「松阪牛のパイ包み焼き」(長さ 15cm×幅 9cm×高さ 7cm) 10,000 円【限定 10 台】

ほうれん草とトリュフで良質な肉質で知られる A5 等級松阪牛モモ肉をパイ生地で包み込み焼き上げました。バター香るパイ生地、しっとりとした牛肉の旨味が口の中で贅沢に広がります。添えられた季節野菜と、芳醇な香りのマデラソースが肉の美味しさを際立たせます。



イメージ

・【NEW】「シーフード ラザニア」(2 名様分) 5,500 円

ズワイ蟹の身を入れたアメリカヌソースとホワイトソースのラザニアに、オマール海老をはじめ、天使の海老、真鯛、みやぎサーモンなどのシーフードづくしのラザニアです。オーブンで温めて、熱々をお召し上がりください。



イメージ

・「松阪牛の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ」(直径 21cm) 4,500 円

赤ワインでやわらかく煮込んだ松阪牛に、マッシュポテトを重ね合わせ焼き上げた、旨味たっぷりの人気のミートパイです。ご家庭で温めたサクサクのパイを、テーブルで切り分けてお召し上がりください。



イメージ

ご予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 14 日(日)

ご予約方法：オンライン予約 <https://the-westin-sendai.com/sp/christmastakeout/>

お渡し日時：2025 年 12 月 20 日(土)～21 日(日)、23 日(火)～25 日(木) 12:00～19:00

お渡し場所：2 階 特設会場

※定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

<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 年以上にわたりウェルネスの分野で世界をリードしてきたホスピタリティブランドとして、旅先でもゲストが快適に過ごせるよう、「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」というウェルビーイングの柱を通じてサポートします。

世界 40 以上の国と地域に展開する 240 軒を超えるホテルやリゾートでは、受賞歴のあるアイコンックな「Heavenly® Bed(ヘブンリーベッド)」をはじめ、24 時間利用可能なフィットネススタジオ「WestinWORKOUT®」、ホテル周辺のおすすめランニングルートを紹介する「WestinWORKOUT Routes」、さまざまなウェアやシューズを貸し出す「ギアレンディングプログラム」、栄養バランスの取れた「Eat Well メニュー」など、ウェスティンならではのウェルネス体験をお楽しみいただけます。

詳しくは www.westin.com をご覧ください。

また、X(旧 Twitter)、Instagram、TikTok、Facebook でも最新情報を発信しています。

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「Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界各地の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの特典など、多彩なメリットをご用意しています。無料での会員登録や詳細については marriottbonvoy.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 宮城県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