
Press Release

2018年9月30日

ウェスティンホテル仙台

週末は秋の味覚“栗”づくしのスイーツをお好きなだけ。

ラウンジ&バー ホライゾン「オクトーバー デザートbuffe」を発売

10月6日(土)～10月31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、10月6日より土日祝日限定で、“栗”をふんだんに使いライブキッチンで作るモンブランなどの限定スイーツがラインナップするデザートbuffeを販売いたします。

オクトーバー デザートbuffe

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(代表経由)



ラウンジ&バー ホライゾンでは、お客様の目の前で仕上げる3種のモンブランのほか、多彩なスイーツや軽食をお好きなだけお召し上がりいただけるデザートbuffeを開催いたします。3種のモンブランは、大粒で豊かな甘みが特徴の京都丹波栗を使った和栗のモンブランに、力強い風味が特徴のイタリア産栗を使った洋栗のモンブラン、竹墨をモンブランクリームに加えたブラックモンブランをご提供。旬の栗をさまざまな形でお楽しみいただけるようマロンシフォンケーキやカシスマロン、そして香ばしい風味と甘みを楽しめる焼き栗ラテにてドリンクとしてもお楽しみいただけます。

また、ハロウィンをモチーフにしたタルトやゼリーなどのメニューもbuffeボードを彩ります。紅に染まり始める街並みを眺めながら、この時期にしか出会えない味わいをお楽しみください。

期間：10月6日(土)～10月31日(水)

時間：14:00～18:00のうち120分間(最終受付16:00)

料金：大人2,950円・グラスシャンパンつき4,170円、小学生1,730円

【メニュー】

デザート：京都丹波栗のモンブラン、イタリア栗のモンブラン、竹墨ブラッククリームのモンブラン

マロンシフォンケーキ、カシスマロン、モンブランロール、モンブラン・オ・柚子ほか

ドリンク：焼き栗ラテ、白ぶどうとクランベリーのタピオカドリンク、コーヒー、紅茶、カフェラテ、緑茶ほか

※オプションで、スパークリングワイン、グラスワイン（白・赤）などのアルコールもお楽しみいただけます。

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、「ウェルネス&ホスピタリティ」分野におけるリーダーとして、お客様が旅の途中であっても、ウェルビーイングを取り戻すお手伝いをしています。ウェスティンは、約40の国と地域に225以上のホテルやリゾートを展開しており、ゲストだけでなくホテルを取り巻く地域のコミュニティや、従業員のためのウェルビーイングを向上させるために、情熱を注いでいます。ブランドを象徴するヘブンリーベッドをはじめ、栄養価の高いスーパーフード RX™を使用したメニュー、RunWestin やニューバランスギアレンディングなどのアクティブな取り組み、TRX やペロトンによる最先端の設備を備えたフィットネス施設など、ウェルビーイングを構成する Sleep Well、Eat Well、Move Well、Feel Well、Work Well、Play Well の6つの柱をご体験いただくプログラムを用意しています。詳細については、<http://www.westin.com> をご覧ください。また、Twitter や Instagram (@westin)、Facebook ([facebook.com/Westin](https://www.facebook.com/Westin)) で最新情報をご案内しています。

※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。

※メニューの内容は変更になる場合があります。

【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