
Press Release

2018年11月6日

ウェスティンホテル仙台

プレミアムな食材で彩られたクリスマス限定メニューをウェスティンで。

レストラン シンフォニー「クリスマスディナー」、
ラウンジ&バー ホライゾン「ロブスター&ターキープレート」を発売
ほかにも 宿泊プラン「ル ジュール」など

12月18日(火)～12月25日(火)

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、仙台牛やキャビア、フォアグラなどのプレミアムな食材を取り入れたディナーをはじめ、ロブスターとターキーをワンプレートで楽しむメニューなど、フェスティブシーズンを華やかにお過ごしいただけるプランをお届けいたします。

26階 レストラン シンフォニー

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

クリスマスディナー2018



本メニューは、A5等級の仙台牛をはじめ、あわびや金目鯛・フォアグラなどプレミアムな食材を味わう特別なディナーコースです。彩りが美しい前菜はオマール海老と季節の野菜を使いバルサミコとヴィネグレットソースを添えました。豊かな香りが広がるスープはあわびと4種のきのこをあわせました。金目鯛と帆立貝の魚料理は貝の旨味が凝縮されたソースにディールオイルの

鮮やかな緑が映えます。仙台牛サーロインのローストとフォアグラのパイ包みのメインディッシュは芳しい香りと甘味が特徴のマデラ酒のソースでお召し上がりいただき、デザートはシャンパンをジュレとエスプーマに使った華やぐ一皿です。大切な方との特別な夜にきらめくひとときをお過ごしください。

期間：12月22日(土)～12月25日(火)

時間：17:00～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：20,000円

【メニュー】

◇アミューズ

キャビアと生うに、紅ズワイガニのタルタル

◇冷前菜

オマール海老と彩り野菜の輪舞曲風 ヴィネグレットソース

◇スープ

あわびと国産きのこのハーブバター焼き シャンピニオンのブルーテ

◇魚料理

金目鯛と帆立貝のソテー ビーツのフリル 貝類のソースとディルのアロマオイル

◇肉料理

A5 等級仙台牛サーロインのロースト フォアグラと牛タンのパイ包み焼き

クロゼイユのコンフィチュールとトリュフ風味のマデラソース

◇デザート

トンカ風味のムース シャンパンジュレとシャンパンエスプーマ

ビスタチオアイスクリーム いちご ヨーグルト風味のメレンゲ ベリーのギモーブを添えて

◇コーヒーまたは紅茶

26 階 ラウンジ&バー ホライゾン

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

ロブスター&ターキープレート



オードブルとメインディッシュ、デザートがセットになったメニューです。牛内モモ肉のコールドビーフサラダをはじめ、しっとりと焼き上げたターキーとロブスターのプレートやクリスマスケーキまでシェアしながらお召し上がりいただきます。窓に広がる夜景とともに、ふたりの距離が近づく一夜をウェスティンでお楽しみください。

期間：12月22日(土)～12月25日(火)

時間：19:00～21:00 (21:00 ラストオーダー)

料金：5,500円 ※ご予約は2名様より承ります。

【メニュー】

◇オードブル

オリーブマリネ、スモークチーズ&メルパトースト、スモークサーモン&ベジタブル

◇サラダ

オーストラリア産牛内モモ肉のコールドビーフサラダ

◇プレート

ローストターキー&ロブスター

◇デザート

チョコレートとベリーのムース

◇コーヒーまたは紅茶

ル ジュール



クリスマス限定の宿泊プランは、お部屋にてお召し上がりいただくオリジナルケーキにシャンパンとフルーツ盛り合わせの特典がついたプランです。ケーキはメッセージを添えてサプライズプレゼントにも。くつろぎと上質の空間で、思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

期間：12月18日(火)～12月25日(火)

内容：◇スーペリアツイン(42㎡)でのご宿泊

◇レストラン シンフォニーでのご朝食

◇ホテルオリジナルケーキ、シャンパン（ハーフボトル）、フルーツ盛り合わせ

料金：1名 49,708円～(1室2名様ご利用の場合 税金・サービス料込)

※ご利用の5日前までにご予約ください。

※料金はご利用日より変わります。くわしくはホテルホームページ、またはホテルまでお問い合わせください。

ウェスティンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開する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 & ホスピタリティ」分野におけるリーダーとなり、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Feel Well、Work Well、Move Well、Eat Well、Sleep Well、Play Wellを通じ、「For a Better You™ (より良いあなたへ)」というブランド哲学のもと展開しております。35以上の国と地域に展開する200軒以上のホテルやリゾートにて、ブランドを象徴するヘブンリー®ベッドをはじめ、RunWESTIN™やニューバランス®ギアレンドイング、栄養価の高いスーパーフード RX™を使用したメニュー、革新的なワークスペース Tangent などのサービスをゲストに体験していただくことができます。ウェスティンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、スターウッドプリファードゲスト (SPG®) に参加しており、会員の方は members.marriott.com でマリオットリワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳細については、www.westin.com をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@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