

Press Release

2021年8月26日

ウェスティンホテル仙台

宮城県産ぶどう尽くしの魅惑のティータイム

ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン オ ー タ ム  
『SWEET SENSATION AUTUMN』を発売

期間：2021年9月4日(土)～11月5日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



『SWEET SENSATION AUTUMN』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 佐藤 巨輔<sup>なのおすけ</sup>)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「SWEET SENSATION<sup>ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン</sup>」をご用意しています。季節ごとに変わるスイーツにて、旬の恵みをお楽しみいただけると好評のティータイムプランです。

9月4日より始まる『SWEET SENSATION AUTUMN<sup>ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン オ ー タ ム</sup>』では、宮城県山元町で100年以上愛される農園のぶどうをふんだんに使った、ホテルメイドのスイーツをお楽しみいただけます。濃厚な甘みと酸味のバランスに優れたピオーネに、スパイスの爽やかなアクセントを加えたジュレや、弾ける果汁と上品な甘さを持つシャインマスカットのタルトやマリトッツォなど、ぶどう本来の美味しさを引き立てたスイーツを、お好みのドリンクと共にお召し上がりいただけます。また、煮詰めた山ぶどうの果汁とグレープシードオイルを合わせたドレッシングのサラダ<sup>\*</sup>など、セイボリーでもぶどうを感じられる、ぶどう尽くしのメニューです。

澄み渡った秋の空を眺めながら、県産ぶどうが醸し出す魅惑のひとつをお楽しみください。

※ウィークエンドのみの提供

## 『<sup>スウィート センセーション ウィークデイ</sup>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は上質な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

ピオーネとスパイスのジュレ、シャインマスカットのタルト  
巨峰とベルベージュのムースなど7種

#### ◇ベーカリー

シャインマスカットのマリトッツォ、レーズンスコーンなど3種

#### ◇軽食

サンドウィッチ2種、プチオードブル

#### ◇ドリンク

JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション、オリジナルコーヒーなど17種

### 『SWEET SENSATION WEEKDAY』の概要

期間：2021年9月6日(月)～11月5日(金) 平日と9月23日(木)の祝日

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：3,880円

## 『<sup>スウィート センセーション ウィークエンド</sup>SWEET SENSATION WEEKEND』について

20種のスイーツとオードブル、ピザやスープなどのセイボリー、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。

### 【メニュー】

#### ◇スペシャリテ

シャインマスカットとパータフィロのタルト バルサミコ酢と山ぶどうのソース

#### ◇スイーツ

巨峰とベルベージュのムース、シャインマスカットのタルト  
紅茶とぶどうのサヴァラン、ピオーネとスパイスのジュレ  
レーズンとプラリネのムースカフェなど20種

#### ◇ベーカリー

シャインマスカットのマリトッツォ、  
レーズンスコーンなど3種

#### ◇軽食

くるみとアボカドのミックスサラダ 山ぶどうドレッシング  
宮城県蔵王町産モッツアレラチーズのマルゲリータ  
など9種

#### ◇ドリンク

オリジナルモクテル、コーヒーなど15種



『SWEET SENSATION WEEKEND』イメージ

### 『SWEET SENSATION WEEKEND』の概要

期間：2021年9月4日(土)～10月31日(日)の毎週土曜・日曜日と9月20日(月)の祝日

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：5,090円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※写真はすべてイメージです。

※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。

## 【宮城県山元町のぶどう農園について】

宮城県山元町で大正7年の創業以来続く田所食品株式会社は、伝統的な栽培技術と製造方法を守りぶどう本来の自然な味わいを最大限に活かした山ぶどうジュースの製造を中心に続けております。近年では根域制限短梢栽培という最先端の方法にも力を入れ、シャインマスカットや高墨<sup>たかすみ</sup>、ブラックピートなどを販売しております。



<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/>

## ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

ウェスティンホテル仙台では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

### 【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

### 【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入

### 【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式WEBサイトをご覧ください。 <https://www.the-westin-sendai.com/event/news/>

## 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225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](http://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。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の詳細については、[MarriottBonvoy.marriott.com](http://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 及川・栗田

〒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](mailto:marketing@westin-sendai.com)