

Press Release

2022年9月26日

ウェスティンホテル仙台

心あたたまるクリスマスに、ホテルの味をご家庭で。

オリジナルクリスマスケーキ&パーティーハンパーを発売

クリスマスブレッドも

ご予約期間：2022年10月1日(土)～12月18日(日)



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^{なおすけ}巨輔)では、2022年10月1日(土)より、ご家族や大切な方と心あたたまるクリスマスになるよう願いを込めて、ご家庭でお楽しみいただけるクリスマスケーキ、パーティーハンパー、クリスマスブレッドのご予約を開始いたします。

澄んだ空気の中に、色鮮やかなイルミネーションが輝くクリスマス。心あたたまるホリデーシーズンに、ご家庭でお楽しみいただけるホテルメイドのお料理とケーキを取り揃えました。オマール海老のテルミドールや、日高見牛のローストビーフなど、豪華な食材を用いたクリスマスらしいお食事や、東北の食材を詰め合わせたオードブルボックスなど、ご家庭ではなかなか手作りでできない味わいをテイクアウトでお楽しみいただけます。また、クリスマスケーキには、毎年ご好評いただいているいちごたっぷりの「マトラッセ フレーズ」のほか、上質なイタリア産マスカルポーネチーズがなめらかなチョコレートムースを包み、プレミアムコーヒーとして名高いゲイシャコーヒーがふんわり香るスペシャルケーキ「フェリシテ」、ピスタチオをふんだんに使用した「シュエット ピスターシュ」もご用意いたしました。バーボンウイスキーを用いた香り高いシュトーレンも登場し、アットホームなクリスマスを彩ります。当ホテルならではの味わいを存分にお楽しみいただける品々です。

特別な夜に華やかなクリスマス限定のテイクアウトアイテムで、大切な方と笑顔溢れるひとときをお過ごしください。

1. クリスマスケーキ

2022年のクリスマスに華を添える、エレガントなスペシャルケーキ「フェリシテ」や、贅沢に使用したいちごが毎年ご好評いただいている「マトラッセ フレーズ」など、パティシエの想いを込めた3種類のオリジナルクリスマスケーキをお贈りいたします。

・【NEW】スペシャルケーキ フェリシテ(直径21cm×高さ6.5cm) 16,200円【限定10台】

クリスマスリースをモチーフに、イタリア アンブロジー社のマスカルポーネチーズと、世界で注目を集める高級豆、ゲイシャコーヒーを掛け合わせたスペシャルケーキ。なめらかなチョコレートムースに、ゲイシャコーヒーのフルーティーな酸味と甘み、ジャスミンやベルガモットのようなフローラルな香りが合わさり、濃厚なマスカルポーネチーズがやさしく包み込みます。コンポートしたいちじくとクランチチョコレートの、プチプチとした食感もお楽しみください。



イメージ

・マトラッセ フレーズ (12cm 四方×高さ7.5cm) 5,190円

クリスマス時期限定で登場する、毎年ご好評のクリスマスケーキ。隙間なく並べたフレッシュないちごとフランボワーズのムースを、いちごのマドレーヌ生地でサンドしました。お子様から大人までお楽しみいただけるケーキです。



イメージ

・【NEW】シュエット ピスターシュ(直径14cm×高さ6cm) 4,970円

香ばしくキャラメリゼしたピスタチオのクリームと、なめらかなピスタチオブリュレ、やさしい味わいのミルクチョコレートムース、カカオのビスキュイを重ねました。甘酸っぱいアプリコットのコンフィチュールが、ピスタチオの美味しさを引き立てます。



イメージ

ご予約期間：10月1日(土)～12月18日(日)

ご予約方法：オンライン予約 <https://mt-hr.com/westin/xmas/index.html>

お渡し日時：12月22日(木)～12月25日(日) 12:00～19:00

お渡し場所：宴会場(2階)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※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。

2. パーティーハンパー

心あたたまるテーブルを彩るお料理として、オードブルからメインディッシュまで東北産の食材を用い、さまざまな味わいを取り揃えました。クリスマスらしい華やかな味わいで、賑わいのひとときをお過ごしください。

・【NEW】ノエル アンサンブル 15,500 円

ローストビーフやオマール海老のテルミドールなど 4 品を盛り合わせた「マルシェ ド ノエル」、三陸産の帆立貝とタコのゼリー寄せなど 8 種類を楽しめる「オードブルボックス」、いちごたっぷり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 5,990 円

フランス料理の王道「パテ アン クルット」や濃厚な「紫いものポタージュ」、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」、しっとりと仕上げた「日高見牛ローストビーフ」の 4 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 4,980 円

宮城県産アンコウとアン肝のルーレや、宮城県産ホッキ貝と天使の海老のサラダ仕立て、宮城県産シロメ大豆味噌でマリネした岩手県産鴨料理、宮城県産の 4 種類のハムとチーズの盛り合わせなど、東北の食材を使った 8 品を詰め合わせました。シャンパンやワインはもちろん、日本酒と合わせてもお楽しみいただけます。



イメージ

・フォアグラムースとローストビーフのパリブレスト(直径 15cm×高さ 5cm) 4,760 円

ローストビーフ、フォアグラのムース、マッシュポテトをシュー生地でサンドし、クリスマスリースに見立てた華やかな装いです。濃厚な味わいに赤ワインで煮込んだプラムが爽やかな酸味を添えます。



イメージ

・【NEW】ホームメイド シャルキュトリー(2名様用) 3,980円

深い旨味とコクのある東北産のきのこをたっぷりと詰めたガラランティーヌをはじめ、岩手県産の鴨モモ肉を使用したコンフィや鴨胸肉のハム、宮城県産宮城野ポークのパテ、ドカンパーニュなどホテル自家製のシャルキュトリーを盛り合わせました。



イメージ

・【NEW】みやぎサーモンのクリビヤック(長さ16cm×幅8cm×高さ7cm) 3,780円

みやぎサーモンと宮城県産のちぢみほうれん草、蔵王町産地養卵と宮城県産米粉を使用したホワイトソースを、ウロコの模様が描かれたかわいらしいパイ生地で包み焼き上げました。バター香るパイ、ふっくらとしたサーモン、濃厚なソースが口の中で豊かに広がります。ぜひ、トースターで表面を香ばしく焼いてお召し上がりください。



イメージ

・牛肉の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ(直径21cm) 3,570円

赤ワインでじっくりと煮込んだ牛肉に、マッシュポテトを重ね合わせ焼き上げた、旨味たっぷりのミートパイ。ご家庭で温めたアツアツのパイを、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：10月1日(土)～12月18日(日)
ご予約方法：オンライン予約 <https://mt-hr.com/westin/xmas/index.html>
お渡し日時：12月22日(木)～12月25日(日) 12:00～19:00
お渡し場所：宴会場(2階)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※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。

3. クリスマスブレッド

ドライフルーツやナッツをふんだんに使用した2種類の「シュトーレン」や、県内醸造の日本酒に漬け込んだフルーツを生地に合わせた「パネトーネ」など、クリスマスの雰囲気漂う3種類のオリジナルブレッドをご用意いたしました。

・シュトーレン 大 2,700円 小 1,410円

メーカーズマークのバーボンウイスキーと3種のスパイスを使った、香りも味わいも大人なシュトーレン。レーズン・いちじく・オレンジのドライフルーツや数種類のナッツを練り込んで焼き上げ、日を重ねるごとに熟成される風味をお楽しみいただけます。



イメージ

・ベリーシュトーレン 1,950円 ハーフサイズ 1,080円

いちごテイストの生地に、クランベリーとブルーベリーのドライフルーツ、ピスタチオ、ウォールナッツを加えたフルーティーなシュトーレン。鮮やかなピンク色で、ほのかな甘さと爽やかないちごの香りが口いっぱいに広がります。



イメージ

・パネトーネ 大 1,080円 小 710円

宮城県内で醸造された日本酒に、りんご・柚子・オレンジ・クランベリーのドライフルーツを漬け込み、卵たっぷり生地に合わせ、風味豊かに焼き上げました。イタリアの伝統的スイーツと、宮城県の日本酒の絶妙な掛け合わせをお楽しみいただけます。



イメージ

販売期間：12月1日(木)～12月25日(日)

販売場所：12月1日(木)～12月21日(水) レストラン シンフォニー(26階)

12月22日(木)～12月25日(日) 宴会場(2階)

営業時間：12:00～19:00

※オンライン予約 (<https://mt-hr.com/westin/xmas/index.html>) も承っております。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/

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 をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/Westin/) (facebook.com/Westin)、[Twitter](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、これまでのマリオットリワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト (SPG) に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、Marriott Bonvoy (マリオットボンヴォイ) に参加しています。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](https://www.marriott.com/japan/bonvoy) 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 高井・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