

ウェスティンホテル仙台

風薫る杜の都を、緑溢れるスイーツで楽しむ

グリーン アフタヌーン ティー
『Green Afternoon Tea』

香り高いマスクメロンのパフェも

期間：2024年5月11日(土)～7月5日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



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、上質な午後のティータイムをお過ごしいただけるよう、アフタヌーンティーをシーズンに合わせてご用意しています。彩りも可愛いスイーツやセイボリーを、平日はティースタンドにて、休日はブッフェもお付けしてご提供し、2種類の異なるスタイルをお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

2024年5月11日(土)より始まる『Green Afternoon Tea』では、杜の都の新緑よりインスピレーションを受けた、濃淡さまざまなグリーンのスイーツとセイボリーが並びます。さくらんぼの形に見立てたグリオットチェリーのムースをトッピングしたピスタチオのタルトや、口どけよいメロンのスフレチーズケーキ、見た目にも爽やかな抹茶とグレープフルーツのジュレ。そのほか、ずんだ餡をサンドした抹茶のブルや、ピスタチオチョコレートにコーティングしたパンオショコラなど、バラエティに富んだグリーンの食材を、様々な形でお楽しみいただけます。

ウィークエンドでは、初夏ならではの味わいのスイーツやセイボリーを、お好きなだけお召し上がりいただけるブッフェメニューが並びます。ティースタンドのスイーツのほか、セイボリーやブレッド、ヴィーガンメニューまで、多彩なラインナップをご用意。また、テーブルにお運びするスペシャルティ「宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ」が、極上のひとときへと誘います。

また、ラウンジ&バー ホライズンでは、初夏に旬を迎えるメロンをふんだんに盛り込んだ『シズナルパフェ～マスクメロン～』を発売いたします。フレッシュなマスクメロンに加え、赤肉メロンのジュレやメロンを模ったムースなど、メロンを引き立てる12種類のスイーツを盛り込んだ清涼感溢れるパティシエの自信作です。

大きな窓の向こうに広がる清々しい青葉を眺めながら、グリーンに彩られたスイーツの数々をお楽しみください。

グリーン アフタヌーン ティー ウィークデイ
『Green Afternoon Tea 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、平日の午後の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

ピスタチオとグリオットチェリーのタルト、
メロンのスフレチーズケーキ、チョコミントのマカロン、
青りんごとアボカドのムース、抹茶とあんずのムース、
抹茶とグレープフルーツのゼリー

◇ブレッド

プチパン オ ショコラ ピスターシュ、
抹茶とずんだ餡のブル、抹茶のスコーン

◇セイボリー

サンドウィッチ、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16種



「Green Afternoon Tea Weekday」イメージ

『Green Afternoon Tea Weekday』の概要

実施日：2024年5月13日(月)～7月5日(金)の平日

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：4,800円

※掲載の料金はサービス料・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。

グリーン アフタヌーン ティー ウィークエンド
『Green Afternoon Tea Weekend』について

ティースタンドに盛り込んだ7種のスイーツのほか、オープンでゆっくりと火を入れたローストビーフをお席までお届けいたします。そのほか、セイボリーやヴィーガンメニュー、パスタ、フルーツなどのブッフェメニューをラインナップ。ドリンクとともに120分間、こころゆくまで好きなだけお楽しみいただけます。

【メニュー】

◇ティースタンドスイーツ

ピスタチオとグリオットチェリーのタルト、
ピスタチオのフィナンシェ、
メロンのスフレチーズケーキ、チョコミントのマカロン、
青りんごとアボカドのムース、抹茶とあんずのムース、
抹茶とグレープフルーツのゼリー

◇スペシャリテ

宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ
マルシャンドヴァンソース

◇セイボリーブッフェメニュー

新ごぼうのポタージュ、トルティーヤロール、
10種類の野菜サラダ、カラスミとスルメイカのペペロンチーノ、
ラタトゥイユのキッシュ、ターキーパストラミとチェダーチーズのサンドウィッチ、
バターチキンカレー、ヴィーガンナチョス、豆乳ブッラータのカプレーゼ、など10種

◇スイーツ&ブレッドブッフェメニュー

メロンパン、プチパン オ ショコラ ピスターシュ、抹茶とずんだ餡のブル、フルーツ、など11種

◇ドリンク

オリジナルモクテル、JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション、コーヒー、など19種



「Green Afternoon Tea Weekend」イメージ

『Green Afternoon Tea Weekend』の概要

実施日：2024年5月11日(土)～6月30日(日)の毎週土曜・日曜日

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：6,800円

※掲載の料金はサービス料・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。

『シーズナルパフェ ～マスクメロン～』について

季節のフルーツや食材が持つ美味しさを最大限に引き出したパティシエのイマジネーション光るシーズナルパフェ。「初夏」をテーマに繊細な味と香りのマスクメロンを引き立てる様々な香りの素材と合わせました。白ワインのジュレや赤肉メロンのジュレ、ココナッツのアイスクリーム、杏仁霜のブランマンジェなど12種類のスイーツがグラスを彩ります。



シーズナルパフェ ～マスクメロン～ イメージ

『シーズナルパフェ ～マスクメロン～』の概要

実施日：2024年5月11日(土)～7月5日(金)

場 所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

時 間：14:00～23:00(最終入店・ラストオーダー22:00)

料 金：3,000円

※掲載の料金はサービス料・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。

<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/>

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240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、革新的なギアレンドイングプログラムや、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)、[X](https://www.x.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、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](https://www.marriott.com/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/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 栗田・久米田

〒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