

Press Release

2022年7月4日

ウェスティンホテル仙台

蔵王連峰の天然水×旬のフルーツ×クレームダンジュのかき氷3種

なつごおり フルーツ フロマージュ

「夏氷～Fruits & Fromage～」発売

期間：2022年7月16日(土)～8月31日(水)

場所：ラウンジ&バー ホライゾン(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 佐藤 巨輔<sup>なოსけ</sup>)では、2022年7月16日(土)より、雄大な蔵王連峰の大自然に育まれた湧き水から作られた口どけのよい氷を、夏のフルーツとクレームダンジュとともに楽しむ3種のかき氷「夏氷<sup>なつごおり</sup>～Fruits & Fromage<sup>フルーツ フロマージュ</sup>～」を発売いたします。

ふわふわとした口どけとミネラル感溢れる奥深い味わいが特徴の、蔵王の天然水から作られるかき氷。今しか味わえないその氷に、旬を迎えるメロン、マンゴー、ピーチと、フランス アンジュ地方発祥のチーズケーキ、クレームダンジュを合わせました。果肉とピューレにメロンを丸ごと1個分使用した「Melon」は、芳醇な香りで瑞々しい2種類のメロンを贅沢にトッピング。器にもメロンを使用して、存分に味わいを感じていただけます。完熟したアップルマンゴーをたっぷり使用した「Mango」は、エキゾチックで濃厚な味わいに、トッピングしたフランボワーズがアクセント。見た目にも瑞々しい「Peach」は、旬を迎えた完熟の桃を1個分スライスし、華やかに盛り付けてご提供します。コンポートにしたフルーツを丁寧に裏ごしした別添えのピューレは、チーズの香りが口いっぱい広がるクレームダンジュとの相性も抜群です。すべてを合わせて頬張ると、ふんわりとした氷の食感に、フレッシュフルーツの自然な甘みとクレームダンジュの優しい酸味、さらには滑らかなピューレが合わさり、リッチな味わいに絶妙な清涼感が広がります。

まばゆい夏の空を眺めながら、当ホテルならではのアレンジが光るかき氷で、「涼」を感じるひとときをお楽しみください。

なつごおり フルーツ フロマージュ  
【「夏氷～Fruits & Fromage～」について】

メロン  
・ Melon

果肉とピューレでメロンを丸ごと1個分使用した、オレンジとグリーンのコントラストが鮮やかなメロン好きのためのかき氷。柔らかい果肉にコクのある甘味と豊かな香りが特徴の赤肉メロンと、すっきりとした味わいで清涼感のある香りの青肉メロンをどちらもお楽しみいただけます。

価格：3,630円



イメージ

マンゴー  
・ Mango

鮮やかなオレンジ色で、とろけるような美味しさの完熟したアップルマンゴーをふんだんに使用し、エキゾチックでトロピカルな味わいをお楽しみいただけるかき氷です。さらにマンゴーピューレをかけると、芳醇な香りが広がります。トッピングした甘酸っぱいフロズンフランボワーズが、濃厚なマンゴーを引き立てます。

価格：2,800円



イメージ

ピーチ  
・ Peach

ベビーピンクの色合いがなんとも可愛らしいかき氷。7月は山梨県の最高級ブランド桃「<sup>かすがい</sup>春日居の桃」、8月上旬からは贈答品にも使われる福島県産の桃と、2種類の桃をセレクトしました。時期に合わせて完熟した桃を1個分お楽しみいただけます。スライスしたライムやピールを添え、きりっとしたさわやかな酸味が桃の甘さを引き立てます。

価格：2,800円



イメージ

【「夏氷～Fruits & Fromage～」の概要】

期間：2022年7月16日(土)～8月31日(水)

場所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

時間：平日・土曜・祝前日 14:00～24:00(L.O.22:00)

日曜・祝日 14:00～23:00(L.O.22:00)

※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。

※記載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

<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 高井・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