

Press Release

2022年9月29日

ウェスティンホテル仙台

東北のプレミアムな幸を、フレンチおせちに詰め込んで

「特撰おせち重 2023」2種類を発売

ご予約期間：2022年10月1日(土)～12月25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 なおすけ 佐藤 巨輔)では、2022年10月1日(土)より12月25日(日)の期間、仙台牛やウニ、帆立貝など東北の山海の恵みをふんだんに詰め合わせ、新年のスタートを祝うフランス料理のおせち「特撰おせち重 2023」のご予約を承ります。

昨年販売し、予想を上回るご好評をいただいた二段重。本年も、ご家族やご友人との集まりにもぴったりな全16品をご用意いたしました。丁寧に裏ごししたなめらかな三陸産ウニに、炙りウニをトッピングしたウニ尽くしのフォンダンのほか、大ぶりの三陸産帆立貝と本鮪の中トロ、タラバ蟹に香ばしく焼き目を付けたグリル、やわらかい肉質の仙台牛と濃厚な味わいのフォアグラを贅沢に合わせたルーレなど、お祝いの席に相応しいプレミアムな食材と東北の恵みを掛け合わせた豪華なラインナップです。

あわせて、少人数やお一人様でも、オードブル感覚でお召し上がりいただける一段重もご用意いたしました。シャンパンやワインと一緒に楽しみいただくのもおすすめです。

お集まりのシーンや顔ぶれに合わせてお選びいただける「特撰おせち重 2023」。東北の恵みを重ねた華麗なおせち料理で、華やぎの新春をお迎えください。

※クール宅急便での配送となります。対象地域は宮城・山形・福島県限定です。

『おせち 二段重』について【限定 25 台】

三陸産ウニのフォンダンや、三陸産帆立貝と本鮪中トロ、タラバ蟹のグリルに加え、仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレ、石巻産フカヒレのコンソメゼリー、ズワイ蟹のテリーヌ、キャビアなど、東北の恵みとプレミアムな食材をふんだんに盛り込んだ二段重のおせちです。



「おせち 二段重」イメージ

【一の重メニュー】

仙台味噌漬け国産牛サーロインのロースト、鯛の低温コンフィ タブナードソース いくら、低温調理した蝦夷アワビ 肝とトマトのソース、ホッキ貝とツブ貝 根菜 たけのこのマリネ、みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト、京鴨胸肉の燻製 白金豚の自家製ハム、バニラ香る三重県産伊勢海老のクールブイヨン煮、京鴨といちじくのパテ

【二の重メニュー】

仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレ、三陸産ウニの炙りとウニのフォンダン、三陸産帆立貝と本鮪中トロ タラバ蟹のグリル、ズワイ蟹紅白テリーヌ、石巻産フカヒレのコンソメゼリー寄せ、フランス産キャビア、ラングスティーヌのポッシュェ、京鴨とトリュフのガランティエヌ

『おせち 一段重』について【限定 60 台】

蝦夷アワビの低温調理や、みやぎサーモンリエットに加え、仙台味噌漬け国産牛サーロインのロースト、京鴨肉と白金豚の自家製ハムなどの肉料理。そして、伊勢海老のクールブイヨン煮、ホッキ貝と根菜のマリネなど全 8 品をバリエーション豊かに詰め込みました。



「おせち 一段重」イメージ

【メニュー】

仙台味噌漬け国産牛サーロインのロースト、鯛の低温コンフィ タブナードソース いくら、低温調理した蝦夷アワビ 肝とトマトのソース、ホッキ貝とツブ貝 根菜 たけのこのマリネ、みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト、京鴨胸肉の燻製 白金豚の自家製ハム、バニラ香る三重県産伊勢海老のクールブイヨン煮、京鴨といちじくのパテ

【「特撰おせち重 2023」の概要】

予約期間：2022 年 10 月 1 日(土)～12 月 25 日(日)

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

お渡し日：2022 年 12 月 31 日(土)着にてクール宅急便(冷蔵)での配送

(※対象地域：宮城・山形・福島県のみ 送料：無料)

料金：おせち 二段重 64,800 円 (4～5 名様用)/冷蔵

おせち 一段重 27,000 円 (2～3 名様用)/冷蔵

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※掲載の料金は消費税込みの料金です。

※写真はすべてイメージです。

※記載のメニュー内容は予告なく変更になる場合があります。

<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 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 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