

ウェスティンホテル仙台
ホテルメイドのホリデーシーズンアイテムを、ご家庭で。

オリジナルクリスマスケーキ&パーティーセットを販売

ほかにも、クリスマスブレットやおせち料理など

ご予約期間：11月1日(金)～12月25日(水)まで

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）では、クリスマスから新年の楽しいお集りにお役立ていただける、ホテルメイドの多彩なホリデーシーズンアイテムを販売いたします。

1.クリスマスケーキ ご予約・お問い合わせ(ペストリーショップ): 022-722-1234(ホテル代表経由)

ポインセチアをモチーフにしたオリジナルケーキや、いちごを贅沢に使用したウェスティンホテル仙台のスペシャルケーキなどパティシエの想いを込めた3種類のクリスマスケーキをお贈りいたします。

ご予約期間：11月1日(金)～12月15日(日)

ご予約方法：ペストリーショップ店頭、お電話(022-722-1234/ホテル代表経由)
ホテルホームページ <https://the-westin-sendai.com/>

お渡し日時：12月20日(金)～12月25日(水) 11:00～20:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)



・ポワンセティ (27cm) 15,000円

クリスマスに彩りを添えるアイテムの1つポインセチアをモチーフにしたスペシャルケーキは2つのスタイルでご堪能いただけます。

ポインセチアのつぼみに見たてたマットな質感のケーキ(左)はカシスやホワイトチョコレート、レアチーズケーキなど次々に訪れる深い味わいが華麗に花開き、艶やかなフォルムのケーキ(右)は赤桃と

ラズベリーのクレームとやわらかなビターチョコレートのムースが幾重にも広がるハーモニーを奏でます。

・ **マトラッセ フレーズ (11.5cm) 4,300 円**

当ホテルのクリスマスケーキのスペシャリテ。
隙間なく並べた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、いちご本来のフレッシュな味わいもお楽しみいただけます。



・ **ビュッシュ ショコラ マローニ (16cm) 3,700 円**

幻想的な夜の森をイメージしたブッシュドノエルはココアビスキュイ、チョコレートムース、マロンムース、和栗のモンブランクリームで濃厚に仕上げました。



2.クリスマスブレット ご予約・お問い合わせ(ペストリーショップ): 022-722-1234(ホテル代表経由)

毎年ご好評をいただいているドライフルーツをふんだんに使用したシュトーレンに、今年はベリーを練りこんだベリーシュトーレンが登場。イタリアの伝統菓子パネトーネも加え、4種類のクリスマスブレットを揃えました。

販売期間：12月1日(日)～12月25日(水)

販売場所：ペストリーショップ(1階)

営業時間：11:00～20:00

・ **シュトーレン 2,000 円 (ハーフサイズ 1,050 円)**

ラム酒や赤ワインに漬けて熟成させたブルーベリー、柿、桃、りんごなど10種類のドライフルーツと自家製マジパンを練り込み味わい深いシュトーレンに仕上げました。



・ **ベリーシュトーレン 1,800 円 (ハーフサイズ 1,000 円)**

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、ウォールナッツをいちごテイストの生地に加えたフルーティーなピンク色が鮮やかなシュトーレンは、ほのかな甘さと爽やかないちごの香りが広がります。



・パネトーネ 1,000 円 (S サイズ 650 円)

宮城県で作られた日本酒に漬け込んだオレンジ、レーズン、レモンのドライフルーツを加えたイタリア伝統の焼き菓子を風味豊かに仕上げました。



・クーロンヌ ド ノエル 400 円

自家製天然酵母で発酵させたカンパーニュ生地に3種類のレーズンとくるみを加えクリームチーズを包み込みました。表面には抹茶のパウダーをまぶし、クリスマスリースのような愛らしい形に焼き上げました。



3.パーティーハンパー ご予約・お問い合わせ(ペストリーショップ): 022-722-1234(ホテル代表経由)

大切な方やご家族と囲むテーブルを彩るお料理はオードブルからメインディッシュまでホテルメイドの味わいとプレゼンテーションで、にぎわいのひとときを演出いたします。

ご予約期間：11月1日(金)～12月15日(日)

ご予約方法：ペストリーショップ店頭、お電話(022-722-1234/ホテル代表経由)
ホテルホームページ <https://the-westin-sendai.com/>

お渡し日時：12月20日(金)～12月25日(水) 11:00～20:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)

・ノエル アンサンブル 12,800 円

ローストビーフや鶏モモ肉のコンフィなど4品を盛り合わせたマルシェ ド ノエル、オードブルボックス、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。



・仙台牛モモ肉のローストビーフ 6,500 円

低温でじっくりと時間をかけてローストし、やわらかくジューシーな一品に仕上げました。シェフ特製のジュードブッフソースが肉の味わいを引き立てます。



・マルシェ ド ノエル 5,000 円

風味豊かなマッシュルームと栗のポタージュスープ、凝縮されたあわびの美味しさが広がるあわびのパイ包み焼き、低温調理した鶏モモ肉のコンフィ、しっとり焼き上げた宮城県産日高見牛ローストビーフの4品をコース仕立てに盛り合わせました。



・仙台黒毛和牛バラ肉の赤ワイン煮込み 5,000 円

赤ワインに漬け込んだバラ肉を特製のデミグラスソースでやわらかく煮込みました。奥深い味わいをお楽しみください。



・オードブルボックス 4,000 円

オマール海老など3種の海老を使ったキッシュ、栗やピスタチオの食感も楽しいフォアグラのテリーヌ、蟹と帆立のムースいくら添え、冷製ローストビーフや鴨胸肉などのコールドミートの盛り合わせ、しそ味噌マヨネーズでいただくダイスカット野菜、チーズとドライフルーツの全6種類をボックスにしました。



・ローストチキン 4,000 円

クリスマスには欠かせないローストチキンはオリジナルスパイスを使い表面はパリッと中はやわらかくジューシーに焼き上げました。



・ホテルメイド パテ アン クルート 3,000 円

牛肉やフォアグラ、鴨肉のテリーヌにドライいちじくやナッツなど厳選した素材をパイ生地で包み美味しさを封じ込め香り豊かに焼きあげた贅沢なパテです。



・牛たんスモークとちぢみほうれん草のキッシュ 3,000 円

やわらかく煮込んだ牛たんを桜のチップで燻製し強い甘味が特徴のちぢみほうれん草とドフィノワーズを合わせコクのあるキッシュに焼き上げました。



4.ギフト

ご予約・お問い合わせ(ペストリーショップ): 022-722-1234(ホテル代表経由)

クリスマス気分を高める可愛いアイテムは、お友達へのプレゼントやご自宅でのパーティーグッズとしてもおすすめです。

ご予約期間：11月1日(金)～12月15日(日)

ご予約方法：ペストリーショップ店頭、お電話(022-722-1234/ホテル代表経由)
ホテルホームページ <https://the-westin-sendai.com/>

お渡し日時：12月20日(金)～12月25日(水) 11:00～20:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)

・ヘクセンハウス 2,000円

雪景色の山小屋をイメージしたお菓子の家です。カカオ生地で作ったチョコレートハウスをクリスマスらしいクッキーやチョコレートでコーティングしたマシュマロ、ローストしたアーモンドで飾りました。



・クリスマスクッキー 491円

クリスマスモチーフにしたサンタクロースやトナカイ、靴下など表情豊かな愛らしい絵柄は、お子様へのプレゼントにも最適なアイシングクッキーです。



5.おせち料理

ご予約・お問い合わせ(ペストリーショップ): 022-722-1234(ホテル代表経由)

令和最初の新年の幕開けに華を添えるおせち料理は、伊勢海老や仙台牛のステーキ、あわびなどのプレミアム食材で仕上げたフランス料理の洋風おせちです。

ご予約期間：11月1日(金)～12月25日(水)

ご予約方法：ペストリーショップ店頭、お電話(022-722-1234/ホテル代表経由)
ホテルホームページ <https://the-westin-sendai.com/>

お届け日：12月31日(火)宅配便にて(※対象地域：宮城県、山形県、福島県)

ペストリーショップ店頭(11:00～20:00)でのお渡しも可能です。

・おせち(1段) 20,000円

伊勢海老の白ワイン蒸しや三陸あわびのやわらか蒸しに加え、マグレ鴨のロースト、A5等級仙台牛サーロインのステーキ、パテドカンパーニュ、チキンのガランティエヌなどのバリエーション豊かなテイストが凝縮した一箱です。シャンパンやワインとも相性が良く、オード



ブル感覚でお召し上がりいただけるモダンなおせちは、お客様へのスマートなおもてなしスタイルとしておすすめです。

※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。

※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。

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 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 岩淵・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