

Press Release

2021年3月22日

ウェスティンホテル仙台

食べる宝石「ミガキイチゴ」を味わう特別スイーツメニュー

ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン
「SWEET SENSATION」を発売

期間：4月1日(木)～5月31日(月)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



SWEET SENSATION 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)では、この春より午後のティータイムを毎日いつでも楽しんでいただけるよう平日と週末で異なるスタイルで提供する「SWEET SENSATION」を発売いたします。

「SWEET SENSATION」では、シーズン毎に選び抜いた素材にパティシエの技を掛け合わせたスイーツなどを3段式のティースタンドに盛り込みました。4月から始まる第一弾では、みずみずしい果肉でつきぬけた甘酸っぱさが魅力的な宮城県山元町産のミガキイチゴを使った華やかな春らしいメニューをお届けいたします。

平日に開催する「SWEET SENSATION WEEKDAY」では、いちごの爽やかな余韻を楽しめるショートケーキや甘酸っぱいミガキイチゴとマスカルポーネのティラミス仕立てなど、パティシエが厳選したミガキイチゴのスイーツやセイボリーをアフタヌーンティーセットで味わいた

だけです。また、世界 75 ヶ国で愛飲されているイギリスの高級紅茶ブランドJING TEAや、ドイツの歴史ある紅茶ブランドRonnefeldtのスタンダードティーからフレーバードティーのさまざまな香りや味わいの紅茶、シーズン毎のオリジナルラテやオリジナルコーヒーなど 17 種類のお飲み物とともに気分に合わせてゆっくりとお寛ぎいただけます。

週末に開催する「SWEET SENSATION WEEKEND^{ウィークエンド}」では、お皿いっぱい盛り込まれた約 20 種のスイーツやセイボリーをお席までお届けいたします。お客様の目の前で仕上げるスペシャルスイーツのほか、ミガキイチゴのスパークリングワインを使った爽快感溢れるジュレやダマスクローズの香りとミガキイチゴの甘さが心地良いロールケーキなど、お好みのドリンクとともに好きだけお楽しみいただけます。

レストランから春の穏やかな街並みを眺めながら、甘酸っぱいひとときをお過ごしください。

「SWEET SENSATION WEEKDAY^{スイート センセーション ウィークデイ}」について

アフタヌーンティーセットで提供する厳選されたスイーツやスコーンなどのセイボリーをお楽しみいただきながら、JING TEAやRonnefeldtの紅茶とともに優雅な時をお過ごしいただけます。

【メニュー】

◇スイーツ

ミガキイチゴのショートケーキ、
ミガキイチゴティラミス、ミガキイチゴのジュレ、
ミガキイチゴタルトなど 6 種類

◇ペーカリー

ミガキイチゴマフィン、いちごのスコーン

◇軽食

サンドウィッチ 2 種類、プチオードブル

◇ドリンク

シーズンラテ、JING TEA、Ronnefeldtティーセレクション、
オリジナルコーヒーなど 17 種類



「SWEET SENSATION WEEKDAY^{スイート センセーション ウィークデイ}」の概要

期間：2021年4月1日(木)～5月31日(月)の月曜～金曜日

※4月29日(木・祝)～5月5日(水・祝)を除く

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(15:00最終入店)

料金：3,880円

「SWEET SENSATION WEEKEND^{スイート センセーション ウィークエンド}」について

テーブルでご注文いただける約 20 種類のスイーツとオードブル、ピザやスープなどのセイボリー、オリジナルモクテルやコーヒーなどのドリンクを 120 分間好きだけお召し上がりいただけます。

【メニュー】

◇スイーツ

ミガキイチゴのショートケーキ、ミガキイチゴのムース、
ミガキイチゴとダマスクローズのロールケーキ、
ミガキイチゴのティラミス、ミガキイチゴと桜のタルト、
ミガキイチゴ・ムースのジュレ、
ミガキイチゴのヴェリーヌなど 20 種類



- ◇ベーカリー
ミガキイチゴマフィン、ミガキイチゴラスクなど 3 種類
- ◇軽食
季節のピザ、スープなど 6 種類
- ◇ドリンク
オリジナルモクテル、コーヒーなど 15 種類

【スイート センセーション ウィークエンドSWEET SENSATION WEEKEND】の概要

期間：2021年4月3日(土)～5月30日(日)の毎週土曜・日曜日、
4月29日(木・祝)～5月5日(水・祝)
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(ラストオーダー20分前 最終入店15:00)
料金：5,090円
グラスシャンパン付き 6,300円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。
※写真はすべてイメージです。

【ミガキイチゴとは】

宮城県山元町の農業法人株式会社 GRA で栽培される「食べる宝石」と称されるブランドいちごです。産地から製法、流通まで一貫した管理を行っているいちごで、熟練の技法を伝承されたイチゴマスターの職人技に IT 技術を掛け合わせた最先端の栽培方法により、高品質ないちごが生産されております。



<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](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [@westin](https://www.instagram.com/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 及川・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