

ウェスティンホテル仙台
テーブルを華やかに彩るアットホームなクリスマス
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、クリスマスブレッドやおせち料理など
ご予約期間：11月1日(日)～12月25日(金)

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、大切な方とのクリスマスから新年のアットホームな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)

ホテル開業 10 周年を記念し誕生したフォトフレームに見立てたスペシャルケーキや、毎年ご好評いただいているいちごを贅沢に使用したマトラッセ フレーズなど、パティシエの想いを込めた3種類のオリジナル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(日)～12月20日(日)

ご予約方法：オンライン予約 <https://www.mt-hr.com/westin/xmas/index.html>
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23日(水)～12月27日(日) 12:00～19:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)



・ウェスティンホテル仙台開業 10 周年 スペシャルケーキ

ル ジュール メルヴェイユ (19cm) 15,000 円

この先も素敵な時間を共に過ごしたいという想いからフォトフレームに見立てたデコレーションを施したスペシャルケーキは、白いちごやフィンガーライムをあしらい華やかに仕上げました。丹波栗を加え焼き上げたテリーヌマロンはローズマリーが香るキャラメルをアクセントにし、ビターショコラやホワイトチョコレートのムースの深い味わいと、ベリームースを合わせることで、さわやかな酸味が幾重にも広がりハーモニーを奏でます。

・マトラッセ フレーズ (11.5cm) 4,400 円

毎年ご好評をいただいているクリスマスケーキです。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。



・シャルロット フリュイ (18cm) 4,000 円

スフレチーズやバニラムース、自家製ルバーブのコンフィチュールを重ねたシャルロットリュイ。ゴールドンベリーやラフランスのコンポートなど10種類のフルーツでクリスマスカラーに彩られたフルーツバスケットのように仕上げました。



2.クリスマスブレッド 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)

国産食材を贅沢に使用し美しく焼き上げた開業10周年記念スペシャルブレッドや、クリスマスリースの形をしたクーロンヌ ド ノエル、ドライフルーツやナッツをふんだんに使用したシュトーレン、マジパンにベリーとチョコレートを練り込み風味豊かに仕上げたベリーシュトーレンなどクリスマスの雰囲気漂う4種類のオリジナルブレッドをご用意いたしました。

販売期間：12月1日(火)～12月27日(日)

販売場所：ペストリーショップ(1階)

営業時間：12:00～19:00

・ウェスティンホテル仙台開業10周年

スペシャルブレッド「麗」 4,200 円

放射状に咲く花をモチーフに、10種類の国産食材を使用したノーブルなスペシャルブレッド。北海道産小麦を使用した自家製パンドーロ生地と抹茶を練り込んだ生地に丹波栗や大納言、あんぼ柿などを加え、しっとり焼き上げました。



・シュトーレン 2,500 円 (ハーフサイズ 1,300 円)

メーカーズマークのバーボンウイスキーと3種類のスパイスを使い、味わいと香りも大人な逸品です。レーズン、いちじく、オレンジのドライフルーツや数種のナッツを練り込みました。日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみください。



・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シュトーレン。鮮やかなピンク色で、ほのかな甘さと爽やかないちごの香りが広がります。



・クーロンヌ ド ノエル 500円

自家製天然酵母で発酵させたカンパーニュ生地には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。表面にはいちご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(日)～12月20日(日)

ご予約方法：オンライン予約 <https://www.mt-hr.com/westin/xmas/index.html>
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23日(水)～12月27日(日) 12:00～19:00

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 13,800円

ローストビーフやオマール海老のテルミドールなど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。



・フォアグラのムースとローストビーフの

パリブレスト 4,000円

シャンパンやワインとともにお楽しみいただけるパリブレスト。シュー生地にフォアグラのムースとローストビーフを贅沢に挟み込み、クリスマスリースに見立てた華やかな装いです。



・ **ブイヤベース(2名分) 3,800円**

シェフが厳選した海老やハマグリなど魚介類をふんだんに使用し、旨味を凝縮させたブイヤベースはサフランや香草の風味が心地よい具沢山のスープです。



写真は1名分です。

・ **マルシェ ド ノエル 5,500円**

フランス料理の王道パテアンクルートや風味豊かなさつまいものポターージュスープ、香ばしく焼き上げたオマール海老のテルミドール、ジューシーに仕上げた日高見牛ローストビーフの4品をバリエーション豊かに盛り合わせました。



・ **オードブルボックス 4,500円**

ズワイ蟹やベーコンを使用したキッシュやフォアグラとミックスベリーのテリーヌ、ガーリックシュリンプ、トリュフの香るチキンガランティーヌなど、ご家庭で楽しめるホテルのオードブル10種類をボックスにしました。



・ **シャルキュトリ盛合せ 3,500円**

深い旨味とコクのあるフォアグラを加えたガランティーヌを始め、鴨モモ肉を使用したコンフィやハンガリー産鴨肉のハム、パテドカンパーニュなどホテル自家製のシャルキュトリです。



・ **牛肉の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ 3,000円**

牛肉を赤ワインでじっくりと煮込みマッシュポテトを重ね合わせ焼き上げた、旨味たっぷりのミートパイです。



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(日)～12月20日(日)

ご予約方法：オンライン予約 <https://www.mt-hr.com/westin/xmas/index.html>
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23日(水)～12月27日(日) 12:00～19:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)

・ヘクセンハウス 2,500円

聖夜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飾りました。



・クリスマスクッキー 491円(大1枚または小4枚)

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)

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(日)～12月25日(金)

ご予約方法：オンライン予約 <https://www.mt-hr.com/westin/xmas/index.html>
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(木)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(12:00～19:00)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ーヌなどのバリエーション豊富な料理を詰め込んだ一箱です。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 及川・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