

Press Release

2021年10月22日

ウェスティンホテル仙台
クリスマスに、賑いのひとときを
オリジナルクリスマスケーキ&パーティーハンパーを発売
クリスマスブレッドやクッキーもご用意
ご予約期間：11月1日(月)～12月25日(土)



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^{なおすけ}）では、家族や大切な方と過ごすクリスマスを華やかに彩る、ホテルメイドの多彩なホリデーシーズンアイテムとして、クリスマスケーキ、クリスマスブレッド、パーティーハンパーを発売いたします。

色鮮やかなイルミネーションに、心も踊るクリスマス。今年も、ご家庭でお楽しみいただけるホテルメイドのケーキやプレートを豊富にご用意いたしました。イタリアワインの至宝とも言われる「サッシカイア」を贅沢に用いたスペシャルケーキ「エレガンス」をはじめ、お好みに合わせて選べる3種のクリスマスケーキのほか、宮城県の日本酒を使用した特別なパネトーネや、濃厚なアメリカソースを味わえるラザニアも登場し、温かなクリスマスを演出いたします。

ホリデーシーズンを彩る、ホテルならではの特別感溢れる品々を、是非お楽しみください。

1. クリスマスケーキ

2021年のクリスマスに華を添える、スタイリッシュなスペシャルケーキ「エレガンス」や、贅沢に使用したいちごが毎年ご好評いただいている「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。

・ウェスティンホテル仙台 スペシャルケーキ エレガンス (長さ 27cm&高さ 6cm) 16,200 円

ホテル館内のエレガントなデザインをイメージした、ブラックとゴールドが印象的なスペシャルケーキ。イタリアワイン「サッシカイア」に漬けこんだ7種のフルーツたっぷりのケイクショコラに、自家製プラリネのジャンドゥージャ、ビスキュイショコラ、フランボワーズとビターチョコレート、赤ワインとライチのジュレ、ルビーチョコレートのムースを重ね、金箔とチョコレートでデコレーションしました。濃厚なチョコレートのほのかな苦みと酸味に、フルーツとジュレにしぼせた「サッシカイア」の芳醇な香りが幾重にも重なります。



・マトラッセ フレーズ (長さ 12cm&高さ 7.5cm) 4,752 円

この時期限定で登場する、毎年ご好評のクリスマスケーキ。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ました。いちご本来のフレッシュな味わいも感じられ、子供から大人までお楽しみいただけるケーキです。



・シュエット (直径 15cm&高さ 4.5cm) 4,752 円

艶やかな見た目も美しい、今年の新作ケーキ。ベリーをとりこめたフランボワーズクリーム、ダマスクローズが香るコンフィチュール、ピスタチオのビスキュイをホワイトチョコレートとバニラのムースで包み込みました。華やかなローズの香りと、優しい味わいをお楽しみください。



ご予約期間：11月1日(月)～12月19日(日)

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

お電話 022-722-1234(ホテル代表)

お渡し日時：12月22日(水)～12月26日(日) 12:00～19:00

お渡し場所：ペストリーショップ(1階)

※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。

2. クリスマスブレッド

ドライフルーツやナッツをふんだんに使用した2種類の「シュトーレン」、クリスマスリースの形をした「クーロンヌ ド ノエル」や、県内醸造の日本酒に漬け込んだフルーツが特徴の「パネトーネ」など、クリスマスの雰囲気漂う5種類のオリジナルブレッドと、プチギフトにも最適なクリスマスクッキーをご用意いたしました。

・シュトーレン 2,700円 (ハーフサイズ 1,404円)

メーカーズマークのバーボンウイスキーと3種のスパイスを使った、味わいも香りも大人なシュトーレン。レーズン・いちじく・オレンジのドライフルーツや数種類のナッツを練り込み、日を重ねるごとに熟成される味わいの変化をお楽しみいただけます。



・ベリーシュトーレン 1,944円 (ハーフサイズ 1,080円)

いちごテイストの生地、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。



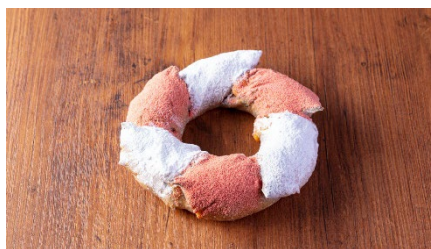
・パネトーネ 1,080円(ハーフサイズ 702円)

宮城県内で醸造された日本酒に、りんご・柚子・オレンジ・クランベリーのドライフルーツを漬け込み、卵たっぷりの生地に合わせて、風味豊かに焼き上げました。イタリアの伝統的スイーツと、宮城県の日本酒の絶妙な組合せをお楽しみいただけます。



・クーロンヌ ド ノエル 540円

自家製天然酵母で発酵させたカンパーニュ生地、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。



・クリスマスクッキー 491円(大1枚または小4枚)

サンタクロスやトナカイ、クリスマスソックスなど愛らしく表情豊かな絵柄で、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。



販売期間：12月1日(水)～12月26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

※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。

3. パーティーハンパー

大切な方と囲むテーブルを彩るお料理として、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を取り揃えました。クリスマスらしい華やかなプレゼンテーションで、賑わいのひとときを演出いたします。

・ノエル アンサンブル 14,904 円

ローストビーフやオマール海老のナージュなど 4 品を盛り合わせた「マルシェ ド ノエル」、牛たんとフォアグラを交互に重ねたルキュルスなど 6 種類を楽しむ「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。



・マルシェ ド ノエル 5,940 円

フランス料理の王道「パテ アン クルット」や濃厚な「栗ときのこのポタージュ」、柔らかく蒸し上げた「オマール海老とムール貝のナージュ仕立て」、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 4,860 円

「天使の海老と里いものテリーヌ」や「牛たんとフォアグラのルキュルス」、「トリュフとキタアカリのプロシュートタルト」、「帆立貝と冬野菜のマリネ」など、ご家庭で楽しめるオードブル 6 種類をボックスにしました。



・フォアグラのムースとローストビーフの

パリブレスト(直径 15cm&高さ 5cm) 4,320 円

シャンパンやワインとともに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。



・クリスタッセのラザニア

(長さ 16cm&高さ 5cm) 4,104 円

シェフが厳選した海老や蟹を使ったアメリカーナソースに、かぼちゃや芽キャベツなどの野菜と、トマトの風味を効かせたベシャメルソースを加えて仕上げたラザニア。凝縮させた海老や蟹の深い味わいと様々な野菜の食感が口の中に広がります。



・シャルキュトリー盛合せ (2名様用) 3,780円

深い旨味とコクのあるフォアグラを詰めたガランティーヌをはじめ、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ーを豪華に盛合わせました。



・牛肉の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ

(直径 21cm) 3,240円

赤ワインでじっくりと煮込んだ牛肉に、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。ご家庭で温めたアツアツのパイを、テーブルで切り分けてお召し上がりください。



ご予約期間：11月1日(日)～12月19日(日)

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

お電話 022-722-1234(ホテル代表)

お渡し日時：12月22日(水)～12月26日(日) 12:00～19:00

お渡し場所：ベストリーショップ(1階)

※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。

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