

ウェスティンホテル仙台

天空のレストランで味わう、「天空のメロン」とピスタチオ

スイート センセーション ブリーズ
『SWEET SENSATION BREEZE』発売

期間：2022年5月14日(土)～7月8日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



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^{なおよし})では、平日と週末で異なるスタイルでスイーツやセイボリーを提供する「SWEET SENSATION」をご用意しています。シーズンごとに変わるスイーツにて、旬の恵みをお楽しみいただける好評のティータイムプランです。

5月14日から始まる「SWEET SENSATION BREEZE」では、福島県福島市で宙に浮かせたまま完熟させたプレミアムメロン「天空のメロン」と、ナッツの女王とも称されるピスタチオを用い、新緑の爽やかな風を思わせるスイーツやセイボリーを取り揃えました。

やわらかなレアチーズムースの上に、ジューシーできめ細かい「天空のメロン」をスライスしたレアチーズケーキは、まさに新緑の爽やかさを思わせるみずみずしい味わい。ピスタチオクリームとクリームチーズ餡をシュー生地でサンドしたパリブレストは、軽いシュー生地と濃厚な2層のクリームの絶妙なコントラストをお楽しみいただけます。もちろん、「天空のメロン」の甘みをダイレクトに味わえるフレッシュメロンも。また、ウイークエンド限定で登場する、香り高いピスタチオと濃厚なミルクのアイスクリームは、パティシエがお客様の目の前で熱々のフルーツソースを掛け、溶け出すアイスクリームの滑らかな味わいもお楽しみいただける一皿です。

明るい光が差し込む天空のレストランより、うらかな新緑が芽生え始める仙台の街を眺めながら、目にも鮮やかなティータイムをお過ごしください。

『^{スウィート センセーション ウィークデイ}SWEET SENSATION WEEKDAY』について

三段式のティースタンドで提供する厳選されたスイーツやセイボリー。JING TEAやRonnefeldtの紅茶とともに平日の午後は優雅なひとときをお過ごしいただけます。

【メニュー】

◇スイーツ

「天空のメロン」(フレッシュ)、
「天空のメロン」のレアチーズケーキ、
「天空のメロン」のタルト、
赤肉メロンジュレ、
ピスタチオとクリームチーズ餡のパリプレストなど8種

◇ベーカリー

マカロンメロンクリームパン、ピスタチオスコーンなど3種

◇軽食

サンドウィッチ2種、プチオードブル

◇ドリンク

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



イメージ

『SWEET SENSATION WEEKDAY』の概要

実施日：2022年5月16日(月)～7月8日(金)の平日

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(最終入店 15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：3,880円

『^{スウィート センセーション ウィークエンド}SWEET SENSATION WEEKEND』について

20種のスイーツとオードブル、ピザやパスタなどのセイボリー、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、テーブルでのご注文にてお好きなだけお楽しみいただけます。

【メニュー】

◇スペシャリテ

自家製ピスタチオアイスクリームと季節のフルーツジュブレ、
ローストビーフ レフォールとおろしソース

◇スイーツ

「天空のメロン」(フレッシュ)、
「天空のメロン」のレアチーズケーキ、
「天空のメロン」のショートケーキ、赤肉メロンジュレ、
メロンフィナンシェ、ピスタチオとチェリーのムース、
ピスタチオとクリームチーズ餡のパリプレスト、
ピスタチオとカルダモンのブランマンジェ、
宮城県蔵王町産よもぎとピスタチオのドフィノワ、ピスタチオのロールケーキなど20種

◇ベーカリー

マカロンメロンクリームパン、ピスタチオスコーンなど3種

◇軽食

アボカドとピスタチオのディップ バゲットのメルバトースト、夏みかんとメロンの梅風味カップベリーニ、
ベーコンとほうれん草のキッシュ ピスタチオ風味、グリーンカレーライスなど9種

◇ドリンク

オリジナルモクテル、コーヒーなど15種



イメージ

『SWEET SENSATION WEEKEND』の概要

実施日：2022年5月14日(土)～7月3日(日)の毎週土曜・日曜日

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(最終入店15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：5,090円

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

<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/>

【「天空のメロン」について】

福島県福島市で約40年の歴史を持つ園芸総合プランナー、有限会社バイオグリーン研究所が栽培する「天空のメロン」は、糖度15～16度まで達する瑞々しくジューシーな味わいと芳醇な香りが特徴です。「町田式培養槽」の最新水耕栽培技術により、通常は土の上で育てるメロンを、宙に浮いたまま鈴なりに実らせて完熟させることから、「天空のメロン」と名付けられました。大きいものでは3500gもの大きさまで育つ、その大きさと美味しさから、2021年度から福島市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。

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、革新的なギアレンドイングプログラムや、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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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