

Press Release

2022 年 6 月 13 日

ウェスティンホテル仙台
極上の桃とトロピカルフルーツに魅せられる
ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン ジューシー
『SWEET SENSATION ～JUICY～』を発売
期間：2022 年 7 月 9 日(土)～9 月 9 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^{なおすけ})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」をご用意しております。シーズンごとに変わるスイーツにて、旬の恵みをお召し上がりいただける好評のティータイムプランです。

7 月 9 日から始まる「SWEET SENSATION ～JUICY～」では、完熟のピークに合わせて収穫された瑞々しく果汁たっぷりの桃と、エキゾチックな味わいのマンゴーやグアバなどのトロピカルフルーツをふんだんに使った、夏ならではのスイーツやセイボリーをご用意しました。

見た目にも涼やかな桃とグアバフルーツのジュレや、チーズクリームがなめらかな桃とフロマージュブランのムースなど、ジューシーな桃を存分にお楽しみいただける夏のメニュー。7 月は山梨県の最高級ブランド桃「春日居^{かすがい}の桃」、8 月上旬からは贈答品にも使われる福島県産の桃と、2 種類の桃をセレクトし、時期に合わせた完熟の桃をお楽しみいただけます。桃そのものの美味しさをダイレクトに感じていただけるよう、アフタヌーンティースタイルのウィークデイには、スライスカットでもご提供。オーダービュッフェスタイルのウィークエンドでは、カットしたての桃をタルト生地と合わせた、フレッシュピーチタルトでお召し上がりください。また、ウィークエンド限定で登場する熱々のトロピカルフルーツのソテーには、沖縄県産の塩を使ったアイスクリームを添えました。甘さと塩味の絶妙なコントラストをお楽しみいただけます。

まばゆい陽光に包まれる季節、うっとりするような桃とトロピカルフルーツを味わう、ジューシーなティータイムをお過ごしください。

『^{ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン ウ ィ ー ク デ ィ}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

スライスカットピーチ(7月9日より「春日居の桃」、8月上旬より「福島県産の桃」)、
桃とグアバフルーツのジュレ、
桃とフロマージュブランのムース、
沖縄県産マンゴーとアセロラのプリン、
沖縄県産マンゴーのタルト、
チェリモヤカスタードロールケーキなど7種

◇ベーカリー

ピーチスコーン、マンゴーラスクなど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7月11日(月)～9月9日(金)の平日および8月11日(木・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(最終入店15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：3,880円

『^{ス イ 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】

◇スペシャルティ

沖縄県産塩を使ったミルクアイスクリームと
トロピカルフルーツのソテー、
ローストビーフ レフォールソース または 和風おろしソース

◇スイーツ

フレッシュピーチタルト
(7月9日より「春日居の桃」、8月上旬より「福島県産の桃」)、
桃とグアバフルーツのジュレ、桃のショートケーキ、
桃とフロマージュブランのムース、バナナとキャラメルのムース、
沖縄県産マンゴーと豆乳のハウピア、沖縄県産マンゴーとアセロラのプリン、
チェリモヤカスタードロールケーキ、アサイーとアボカドのパウンドケーキ、
パイナップルジュレ、ココナッツとライムのバナナコッタなど19種

◇ベーカリー

ピーチスコーン、マンゴーラスクなど3種

◇軽食

夏野菜のキッシュ、桃と生ハムのカップペリーニ、牛たんとトマトのブルスケッタ、
岩手県産岩中豚の串カツ パジルタルタルソース、ココナッツ風味のカレーライスなど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7月9日(土)～9月4日(日)の毎週土曜・日曜日および7月18日(月・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(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。

※ブランド桃の収穫時期により、ご提供する桃の品種が変更になる場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

<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 (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](#) 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 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