

ウェスティンホテル仙台

宮城県が育んだ瑞々しいいちごとリッチなミルクを味わう

スイーツ センセーション ストロベリー ミルク
『SWEET SENSATION ～STRAWBERRY & MILK～』

いちごと紅茶のシーズンパフェも

期間：2023年3月18日(土)～5月12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 下重 和之）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」をお楽しみいただけます。昨冬から展開しているテーマの主演は真っ赤な果実「いちご」。今回は、老若男女どの世代からも愛され続ける「いちご」にミルクを組み合わせでお贈りいたします。

ご好評いただいている「いちご」シリーズのラストを飾るのは、宮城県山元町のミネラルをたっぷり含み甘みが強い「ごえんのいちご」と、宮城県大郷町で育てられた「菊池牧場のミルク」の組み合わせ。ミルクの風味を存分に味わえる「菊池牧場の放牧牛乳」のクリームに「ごえんのいちご」をトッピングしたチーズタルトや、いちごシロップが入ったスポイトを注入するクリーミーなミルクプリンなど、赤と白のコントラストがかわいらしいスイーツやセイボリーが並びます。さらに、「ごえんのいちご」の甘味をダイレクトに味わえるフレッシュいちごもお楽しみいただけます。ウイークエンド限定でお客様の前で仕上げるスペシャルティには、「菊池牧場の放牧牛乳」のエスプーマとコーヒーのヴェリーヌ ティラミス仕立てをご用意。マスカルポーネアイスクリームとコーヒーのジュレに、ミルクのエスプーマが寄り添います。また、ラウンジ&バーホライズンでは、「ごえんのいちご」と紅茶を使ったシーズンパフェが春らしい仕立てで登場。いちごのコンポートやミルクティーのムースなど10種を重ねたパフェをお召し上がりいただけます。

春の訪れを感じながら、甘酸っぱいいちごと風味豊かなミルクで、穏やかな午後の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。ジン ティー ロンネフェルトJING TEAやRonnefeldtの紅茶とともに、平日の午後の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

「ごえんのいちご」のチーズタルト、
「ごえんのいちご」のショートケーキ、
「ごえんのいちご」の練乳ソース掛け、
「菊池牧場 放牧牛乳」の特濃ミルクプリン、
「菊池牧場 放牧牛乳」とプラリネのムース、
「菊池牧場 そふとヨーグルト」と甘夏のヴェリーヌ、など7種



SWEET SENSATION WEEKDAY イメージ

◇ベーカリー

「ごえんのいちご」のフルーツサンド、
「菊池牧場 放牧牛乳」のパン オレ、「菊池牧場 放牧牛乳」のストロベリースコーン

◇セイボリー

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

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

実施日：2023年3月20日(月)～5月12日(金)の平日および3月21日(火・祝)

但し、5月3日(水・祝)～5月5日(金・祝)は除く

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(最終入店 15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：4,070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。

『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

19種のスイーツや、オードブル・ピザ・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。ウィークエンド限定のスペシャルティもご用意いたします。

【メニュー】

◇スイーツ

「ごえんのいちご」のチーズタルト、
「ごえんのいちご」のショートケーキ、
「ごえんのいちご」の練乳ソース掛け、
「ごえんのいちご」とココナッツのムース、
「菊池牧場 放牧牛乳」の特濃ミルクプリン、
「菊池牧場 放牧牛乳」とプラリネのムース、
「菊池牧場 放牧牛乳」のたっぷりカスタードのシュークリーム、
「菊池牧場 そふとヨーグルト」と甘夏のヴェリーヌ、など19種



スイーツ イメージ

◇スペシャルティ

「菊池牧場 放牧牛乳」のエスプーマとコーヒーのヴェリーヌ ティラミス仕立て
黒毛和種ローストビーフ シャリアビンソース

◇ベーカリー

「ごえんのいちご」のフルーツサンド、「菊池牧場 放牧牛乳」のパン オレ、

「菊池牧場 放牧牛乳」のストロベリースコーン

◇セイボリー

ミモザ風サラダ バターミルクドレッシング、菜の花とプチトマトのキッシュ、

宮城県産メカジキのベニエ ふきのとうのディップソース、桜海老とアスパラのコンキリエ、など7種

◇ドリンク

オリジナルモクテル、コーヒーなど15種

『SWEET SENSATION WEEKEND』の概要

実施日：2023年3月18日(土)～5月7日(日)の毎週土曜・日曜日

および5月3日(水・祝)～5月5日(金・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：5,330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。

『シーズナルパフェ ～いちご&紅茶～』について

季節のフルーツや食材が持つ美味しさを素材同士の掛け合わせで最大限に引き出すよう、当ホテルのパティシエがイメージを働かせたシーズナルパフェ。甘酸っぱさが魅力のいちごを香り高い紅茶が引き立てます。フレッシュな「ごえんのいちご」のトッピングのほか、コンポートにした「ごえんのいちご」や、アールグレイの香りを纏ったいちごチョコレートクリームなど10種類のアイテムを愛らしくグラスに盛り込みました。



イメージ

春の訪れを感じるような軽快に仕立てたパフェをお楽しみください。

『シーズナルパフェ ～いちご&紅茶～』の概要

実施日：2023年3月18日(土)～5月12日(金)

場 所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

時 間：14:00～23:00(最終入店・料理ラストオーダー22:00、ドリンクラストオーダー22:30)

料 金：2,420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。

【株式会社ごえんについて】

宮城県山元町の内陸部に構える株式会社ごえんのいちごは、豊富な湧き水を利用して栽培されます。たっぷりとミネラル成分が含まれた水で育てることで、果実には「シャクッ」とした食感が生まれます。奇跡的なごえん(縁・援・宴・円・艶)が重なり実となったいちごは、見て・食べて五感で味わうことのできるいちごです。



株式会社ごえん

【菊池牧場について】

東北では数少ない乳牛を育てている菊池牧場では、宮城県大郷町に東京ドーム約4個分の敷地で約50頭を放牧し、丹精込めて乳牛を育てています。ストレスが少なくのんびりとした環境で育つ牛の乳の濃厚な味わいが特徴です。「放牧牛乳」のほか、「そふとヨーグルト」や「のむヨーグルト」などの人気商品を販売しています。

<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/>

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230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、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-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](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