

Press Release

2024年9月18日

ウェスティンホテル仙台

テーブルを囲みながら、幸せに溢れるクリスマス。

「クリスマスケーキ 2024」を発売

パーティーハンパーやクリスマスブレッドも

ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月15日(日)

お渡し期間：2024年12月21日(土)～12月25日(水)



「ブランピュール」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、2024年10月1日(火)より、やさしさに満ち溢れたクリスマスになるよう願いを込めて用意した、華麗な3種類のクリスマスケーキ、パーティーハンパー、クリスマスブレッドのご予約を開始いたします。

毎年、予約完売のスペシャルケーキの新作には、ホワイトクリスマスからインスピレーションを受けた「ブランピュール」をご用意。純白のケーキに赤や白のりんごとオーナメントを飾り、甘酸っぱいかシスクリームとコンフィチュール、ドライフルーツを練り込んだ生地を、滑らかなレアチーズケーキで包み込みました。トッピングのオーナメントは、異なる3種類の味わいを楽しめるプチケーキ。まるでプレゼントを1つずつ開けるように胸を躍らせる気分を味わえます。そのほか、ベストセラーアイテム「マトラッセ フレーズ」に加え、濃厚なチョコレートムースの中に、深い味わいのピスタチオのブリュレとフランボワーズのコンフィチュールを重ねた「シヨコラ ピスターシュ」の、全3種類のクリスマスケーキを揃えました。

また、オマール海老のテルミドールや、日高見牛のサーロインのグリルなどが、コース料理のように並ぶお食事や、クリスマスツリーに見立てたプチシューを重ねたプロフィットロールなど、テーブルに華を添えるテイクアウトのパーティーハンパーもラインナップ。さらに、マロンクリームを乗せた口どけよいイタリアの伝統菓子のパンドーロ マローネや、クリスマスの定番シュトーレンもラインナップし、当ホテルならではの味わいを存分にお楽しみいただけます。

煌めくイルミネーションに心弾むクリスマス。テーブルを囲みながら幸せに満ちたひとときをお過ごしください。

1. クリスマスケーキ 2024

2024年のクリスマス華やかに彩る、ホワイトクリスマスより着想を得たスペシャルケーキ「ブランピュール」や、いちごを贅沢に使用し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。

・【NEW】スペシャルケーキ 「ブランピュール」(縦18cm×横18cm×高さ8cm) 16,200円

<限定10台>

静寂の雪原にクリスマスオーナメントの起源ともいわれるりんごをあしらった純白のクリスマスケーキです。甘酸っぱいカシスクリームとコンフィチュール、ドライフルーツの生地を、滑らかなデンマーク産のクリームチーズを使ったレアチーズケーキが包み込みます。トップに飾った赤や白のオーナメントは、チョコレートとフランボワーズ、ホワイトチョコレートとピスタチオのブリュレ、りんごのコンポートとキャラメルムース、3種類の異なる味わいをお楽しみいただけます。



イメージ

・「マトラッセ フレーズ」(縦9cm×横14.5cm×高さ6cm) 6,100円

クリスマス時期限定で登場する、毎年ご好評のクリスマスケーキ。上品に並べたフレッシュな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。テーブルに彩りを添え、どの年代からも愛されるいちご尽くしのケーキです。



イメージ

・【NEW】「ショコラ ピスターシュ」(直径12cm×高さ6cm) 5,400円

とろけるようなピスタチオのブリュレと、さわやかなフランボワーズのコンフィチュールを濃厚なチョコレートムースで包み込みました。トップには、クリスマスリースに見立てたピスタチオムースと生クリーム、フランボワーズをトッピングしました。



イメージ

ご予約期間：10月1日(火)～12月15日(日)

ご予約方法：オンライン予約 https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/

お渡し日時：12月21日(土)～12月25日(水) 12:00～19:00

お渡し場所：宴会場(2階)

※定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

2. パーティーハンパー

クリスマスケーキとともに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多彩な食材を用い、さまざまな味わいを取り揃えました。クリスマスらしい華やかで賑わい溢れるひとときをお過ごしください。

・【NEW】「ノエル アンサンブル」(3~4名様分) 21,000 円

宮城県産日高見牛のサーロインのグリル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」、アワビのシーフードマリネなど6品を楽しめる「オードブルボックス」、いちごたっぷりのクリスマスケーキ「マトラッセ フレーズ」をセットにしました。



イメージ

・【NEW】「マルシェ ド ノエル」(2名様分) 9,000 円

断面が美しい「赤ワインで煮込んだターキーのテリーヌ」や、奥深い味わいで身も心も温まる「オニオングラタンスープ」、オマール海老1尾を豪快に焼き上げた「オマール海老のテルミドール」、香ばしく焼き上げた「宮城県産日高見牛サーロインのグリル」の4品をバリエーション豊かに盛り合わせました。



イメージ

・【NEW】「オードブルボックス」(2名様分) 6,500 円

「和牛のローストビーフ トリュフポテト添え」や、「桜海老のキッシュ」、「牛たんとにんじんのテリーヌ」、「アワビ・蟹爪・帆立貝・タコのシーフードマリネ」、「スモークサーモン&ガーリックシュリンプ」、「ジャンボンブランと鴨肉のパストラミの盛り合わせ」と、多彩な味わい6品を詰め合わせました。シャンパンやワインとともにお召し上がりください。



イメージ

・【NEW】「牛モモ肉のパイ包み焼き」(長さ 15cm×幅 9cm×高さ 7cm) 5,200 円

パイ生地で鶏ムネ肉ときのこのムースと、宮城県産のちぢみ雪菜、脂身が少ない肉質の牛モモ肉を包み込み焼き上げました。バター香るパイ生地、しっとりとした牛肉の旨味が口の中で贅沢に広がります。添えられたトリュフ香るマッシュポテトと、豊かな香りのマデラソースが肉の美味しさを際立たせます。



イメージ

・【NEW】「ローストビーフと栗駒高原カテキン豚リエットのプロフィットロール」

(縦 15cm×横 15cm×高さ 13cm) 4,800 円

ローストビーフと柑橘風味のマスタードソースをサンドした黄色いシューと、栗駒高原カテキン豚バラ肉のリエットとローストナッツ、コンポートにしたプルーンを挟み込んだ赤いシューを重ねてクリスマスツリーに仕立てました。土台のパイ生地も美味しくお召し上がりいただけるよう、フォアグラのクリームを合わせ、トップには、粉雪に見立てたパルメザンチーズを降らせた可愛い逸品です。



イメージ

・【NEW】「シーフード ラザニア」(2名様分) 4,800 円

ズワイ蟹の身を入れたアメリカヌソースとホワイトソースのラザニアに、オマール海老をはじめ、天使の海老、みやぎサーモン、真鯛などの豊かな海の幸を贅沢に盛り付けました。オーブンで温めて、熱々をお召し上がりください。



イメージ

・「牛肉の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ」(直径 21cm) 3,900 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、旨味たっぷりの人気のミートパイ。ご家庭で温めたサクサクのパイを、テーブルで切り分けてお召し上がりください。



イメージ

ご予約期間：10月1日(火)～12月15日(日)

ご予約方法：オンライン予約 https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/

お渡し日時：12月21日(土)～12月25日(水) 12:00～19:00

お渡し場所：宴会場(2階)

※定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

3. 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」や、県内醸造の日本酒に漬け込んだフルーツを生地に合わせた「パネトーネ」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。

・「シュトーレン」 大(直径 12cm×高さ 7cm)2,700円 小(直径 9cm×高さ 5cm)1,620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、香りも味わい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んで焼き上げ、日を重ねるごとに熟成される風味をお楽しみいただけます。



イメージ

・「ベリーシュトーレン」

(長さ 14cm×幅 8cm×高さ 7cm)2,400円 ハーフサイズ(長さ 7cm×幅 8cm×高さ 7cm)1,440円

いちごテイストの生地に、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口いっぱい広がります。



イメージ

・「パネトーネ」 (直径 8cm×高さ 9cm)1,300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、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掛け合わせをお楽しみいただけます。



イメージ

・【NEW】「パンドーロ マローネ」 (直径 8cm×高さ 9cm)600円

パネトーネとともにイタリアの伝統的なお菓子です。宮城県産小麦、宮城県丸森町産はちみつ、北海道産バター、卵黄を混ぜ合わせた生地は、ふんわりと柔らかく香り高い味わいです。クリームチーズとマスカルポーネを混ぜ合わせたクリームと、熊本県産の濃厚なマロンクリームとともにお召し上がりください。



イメージ

販売期間：12月1日(日)～12月25日(水)
販売場所：レストラン シンフォニー(26階)
販売時間：12:00～19:00

※オンライン予約 (https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/) も承っております。定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

<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/>

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240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)、[X](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) 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](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 栗田・久米田

〒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