

ウェスティンホテル仙台

華やかな赤いスイーツで、宮城県産いちごとチョコレートを楽しむ

ストロベリー レッド アフタヌーン ティー
『Strawberry Red Afternoon Tea』

果肉感を感じられる究極の1粒、ブランドいちごをふんだんに使用

期間：2025年1月6日(月)～3月7日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



「Strawberry Red Afternoon Tea」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、シーズンに合わせてアフタヌーンティーをご提供。彩りも愛らしいスイーツやセイボリーを、平日はティースタンドにて、週末はブッフェメニューもご用意し、異なるスタイルでお楽しみいただけます。

2025年1月6日(月)より始まる『Strawberry Red Afternoon Tea』では、ドラマチックな「赤」をテーマに宮城県山元町産のブランドいちご“究極のいちご”とチョコレートの魅惑のスイーツをラインナップしました。見た目も愛らしいいちごとカモミールのパフェや、いちごのゼリーと滑らかなチョコレートのパンナコッタを重ねたクープ、ごぼうの独特な風味がいちごの香りを引き立てるサブレをご用意。そのほか、濃厚なヘーゼルナッツと野いちごの芳香が際立ついちごを模ったムースや、甘酸っぱいフリユールージュとほろ苦いカカオのパヴェ、爽やかな酸味の“せとか”といちごのシガレットなど、いちご本来の味わいを引き出したスイーツが並びます。

加えて週末は、スイーツやセイボリーを、お好きなだけお召し上がりいただけるブッフェメニューを揃えました。いちごのマリトツォや牛スジ肉のカレー、ヴィーガンメニューに至るまで、多彩な品々をお召し上がりいただけます。また、当ホテルのスペシャリテ「宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ」は、いちごとバルサミコ酢の酸味の効いたソースにてご提供いたします。

また、同期間、ラウンジ&バー ホライズンでは、愛媛県産のプレミアムみかんを存分にお楽しみいただける『シズナルパフェ ～シトラス ブリーズ～』を発売。フレッシュみかんに加え、みかんピールのジュレや、チョコレートムースなど、9種類のスイーツを重ねた、ウイスキーなどのお酒にも合うパティシエの自信作です。

春への移り変わりを高層階から眺めながら、甘い香りのいちごと濃厚なチョコレートのスイーツで麗らかなティータイムをお過ごしください。

ストロベリー レッド アフタヌーン ティー ウィークデイ
『Strawberry Red Afternoon Tea 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

- ・“究極のいちご”とカモミールのパフェ
- ・“究極のいちご”とチョコレートのクープ
- ・“究極のいちご”とごぼうのサブレ
- ・愛媛県産“せとか”といちごのシガレット
- ・野いちごとヘーゼルナッツのムース
- ・フリユールージュとカカオのパヴェ

◇ブレッド

- ・ストロベリーロール
- ・チョコレートスコーン
- ・チョコレートマフィン

◇セイボリー

- ・いちごと生ハムのクリームチーズサンド
- ・コンビーフと国産牛スジ肉 フランボワーズのブルスケッタ
- ・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 16 種



「Strawberry Red Afternoon Tea Weekday」イメージ

ストロベリー レッド アフタヌーン ティー ウィークエンド
『Strawberry Red Afternoon Tea Weekend』について

ティースタンドに盛り込んだ 7 種のスイーツのほか、オーブンでゆっくりと火を入れたローストビーフをお席までお届けいたします。セイボリーやブレッド、ヴィーガンメニュー、パスタ、フルーツなどのブッフェメニューもラインナップ。フリーフローのドリンクとともに 120 分間、こころゆくまでお好きなだけお楽しみいただけます。

【メニュー】※週末のみのご提供

◇ティースタンドスイーツ

- ・“究極のいちご”とカモミールのパフェ
- ・“究極のいちご”とチョコレートのクープ
- ・“究極のいちご”とごぼうのサブレ
- ・愛媛県産“せとか”といちごのシガレット
- ・ピスタチオといちごのレーヴルショコラ ※
- ・野いちごとヘーゼルナッツのムース
- ・フリユールージュとカカオのパヴェ

◇スペシャリテ ※

宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ パルサミソース

◇セイボリーブッフェメニュー ※

いちごと生ハムのクリームチーズサンド / ビーツのミネストローネ / ペンネ アマトリチャーナ / 国産牛スジ肉のウェスティンカレー / コンビーフと国産牛スジ肉 フランボワーズのブルスケッタ / ちぢみ雪菜とベーコンのソテー / ブロッコリーのシーザーサラダ風 / 10 種類の野菜サラダ / シャルキュトリー盛り合わせ / いちごのバルサミコ酢サラダ / 季節のフルーツ / 大豆ミートのピンダルーとクスクス / ライクチキンのスパイスプロシエット など 17 種

◇スイーツ&ブレッドブッフェメニュー ※

ストロベリーロール / チョコレートスコーン / チョコレートマフィン / いちごのマリトッツォ / オレンジデニッシュ など 10 種

◇ドリンク

オリジナルモクテル ※ / JING TEA / Ronnefeldt ティーセレクション / コーヒー など 19 種



「Strawberry Red Afternoon Tea Weekend」イメージ

『Strawberry Red Afternoon Tea』の概要

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)

【Weekday】

実施日：2025年1月6日(月)～3月7日(金)の平日および2月11日(火・祝)

料 金：4,800円

【Weekend】

実施日：2025年1月11日(土)～3月2日(日)の毎週土曜・日曜日

および1月13日(月・祝)、2月24日(月・祝)

料 金：6,800円

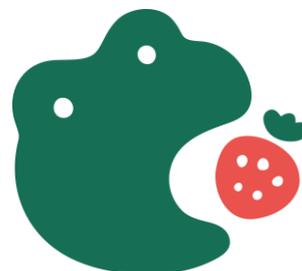
※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※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。

【究極のいちごについて】

宮城県産の「とちおとめ」にこだわり、大きさ・糖度・完熟度・果皮の美しさなど、すべての基準を満たした究極の1粒です。

濃厚な紅赤色が鮮やかで、みずみずしく果肉感をしっかり感じられ、芳醇な香りと風味豊かな余韻が特徴です。



【同期間におすすめの『シーズナルパフェ ～シトラス ブリーズ～』について】

季節のフルーツや食材が持つ美味しさを最大限に引き出した、パティシエのイマジネーション光るシーズナルパフェ。愛媛県産のみかんを主役に、1月は糖度の高い「紅まどんな」を、2月はプレミアムな「甘平」をチョイスし、フレッシュなみかんの果肉に加え、皮を煮詰めてジュレやソースにし余すところなくお楽しみいただけます。また、みかんを引き立てるチョコレートのムースやクリーム、クラシックショコラなど、パティシエの「好き」を重ねたパフェを、ウイスキーなどのお酒とともにお召し上がりください。



「シーズナルパフェ ～シトラス ブリーズ～」イメージ

『シーズナルパフェ ～シトラス ブリーズ～』の概要

実施日：2025年1月11日(土)～2025年3月7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・ラストオーダー22:00)

料 金：3,000円

※オレンジの品種切替時期が前後する場合がございます。

※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/>

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](#) や [@westin](https://www.instagram.com/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 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