

Press Release

2026 年 9 月 14 日

【ウェスティンホテル仙台】

東北の美味を贅沢に、肉料理と海鮮料理を楽しむ“フレンチおせち”

「Westin 特撰おせち 2027」を発売

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、東北食材を贅沢に盛り込んだフレンチスタイルの「Westin 特撰おせち 2027」を発売、2026 年 10 月 1 日(木)よりご予約を承ります。



「Westin 特撰おせち 2027」イメージ

ご家族や親しい方々が集う年の始め。幅広い世代が一緒に楽しめる和洋の魅力を融合したウェスティンホテル仙台のおせち料理は、発売以来ご好評をいただいている東北を代表する食材とフランス料理の技法を掛け合わせた、ホテルならではの美食体験をお楽しみいただける“フレンチおせち”です。

二段に分かれるお重には、A5 等級仙台牛フィレのグリルや厚切り牛たんのコンフィ、フォアグラのテリーヌなど贅を極めた肉料理と、イセエビのモルネーソース焼き、三陸産エゾアワビの海藻蒸し、三陸産穴子のコンソメゼリー寄せなど“海の恵み”を贅沢に盛り込みました。新年を寿ぐ祝宴にふさわしい 16 品が、晴れやかな新春の食卓を彩ります。

また、少人数でのお祝いに最適な「Westin 特撰おせち一段重」もご用意。「Westin 特撰おせち二段重」の二段目を一段重としてお求めいただける商品で、ご夫婦やご家族でゆったりと過ごす年始のひとときにもおすすめです。

贅を尽くした“フレンチおせち”で、新しい一年の始まりを華やかにお迎えください。

【本件に関する報道関係の皆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

TEL : 022-722-1234(代表) FAX : 022-722-1270 E-mail : marketing@westin-sendai.com

『Westin 特撰おせち 二段重』について 【限定 20 台】

大切なお祝い事でも好まれるイセエビを中心に、タラバ蟹やキャビアなど、上質な食材を贅沢に盛り込んだ全 16 品の二段重のおせちです。世代を問わずお楽しみいただけます。



「Westin 特撰おせち 二段重」盛り付け イメージ

【一の重メニュー】

キャビア、A5 等級仙台牛フィレのグリル ふき味噌バター添え、厚切り牛たんのコンフィ、イセエビのモルネーソース焼き、フォアグラのテリーヌ 宮城県産の生ハム巻き、西洋カラスミとタラバ蟹の紅白なます巻き、鴨胸肉の燻製 フレッシュトリュフ添え

【二の重メニュー】

無添加仙台味噌でマリネした A5 等級仙台牛サーロインのローストビーフ 生黒胡椒のアクセント、三陸産 穴子と彩り野菜のコンソメゼリー寄せ、オマール海老のウニ焼き、有頭海老と三陸産 帆立貝柱の燻製、金目鯛とズワイ蟹ムースのルーレ、宮城県産 伊達の純粋赤豚のジャンボnbran、ミニトマトとキャビアのファルシー、宮城県産 森林どりのガランティーヌ トリュフ風味、三陸産エゾアワビの海藻蒸し

『特撰おせち 一段重』について 【限定 60 台】

しっとりとした焼きたての仙台牛のローストビーフに加え、オマール海老やエゾアワビなど、多彩な味わい全 9 品をバリエーション豊かに詰め合わせました。少人数でのお集まりに最適です。



「Westin 特撰おせち 一段重」盛り付け イメージ

ウェスティンホテル仙台総料理長 成松 コメント

世代を問わずお楽しみいただけるよう、東北を代表する食材にフランス料理の技法を融合させたフレンチスタイルのおせちです。長寿や成長を意味するイセエビをはじめ、ブランド牛の仙台牛や蟹の王様とも称されるタラバ蟹などを、贅沢に詰め合わせました。シャンパンやワイン、日本酒などお好みのお酒とともに、特別な日に相応しい Westin 特撰おせちで、輝かしい 1 年をお迎えください。



【本件に関する報道関係の皆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

TEL : 022-722-1234(代表) FAX : 022-722-1270 E-mail : marketing@westin-sendai.com

【「Westin 特撰おせち 2027」の概要】

予約期間：2026 年 10 月 1 日(木)～12 月 21 日(月)

予約方法：オンライン予約 <https://the-westin-sendai.com/lp/20260914-osechi2027/>

お届け日：2026 年 12 月 31 日(木)着にてクール宅急便(冷蔵)での配送

(※対象地域：宮城・山形・福島県のみ 送料：無料)

料金：Westin 特撰おせち 二段重 70,200 円(4～5 名様用)

Westin 特撰おせち 一段重 32,400 円(2～3 名様用)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※掲載の料金は消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容は予告なく変更になる場合があります。

<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業界におけるウェルネス分野のグローバルリーダーとして、ブランドのウェルビーイングの柱である「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」を通じて、旅先でのストレスを軽減し、お客様がより充実した滞在を体験できるようサポートしています。世界 45 の国と地域に 245 以上のホテルおよびリゾートを展開し、象徴的で受賞歴を誇る「Heavenly® Bed(ヘブンリーベッド)」をはじめ、24 時間利用可能なフィットネススタジオ、WestinWORKOUT Routes、用途に応じて利用できる Gear Lending プログラムなどのウェスティン WORKOUT®、さらに栄養バランスに優れた美味しいメニューを提供する「Eat Well」など、特徴的なウェルネス体験を提供しています。詳細は公式ウェブサイト(www.westin.com)をご覧ください。ほか、[X](#)、[Instagram](#)、[TikTok](#)、[Facebook](#) でも最新情報をご確認ください。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、[Marriott Bonvoy Moments](#) での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様にご提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認ください。

森トラストホテルズについて(<https://moritrust-hotels.com/>)

森トラストホテルズは、日本全国に展開するホテル&リゾートブランドです。世界に名を馳せるラグジュアリーホテルから、地域の個性が息づく宿まで、多彩なホテル&リゾートをラインアップ。日本各地に点在するホテルを通じて、旅先での新たな発見や体験、そして、「まだ知らない自分」と出会うひと時を提案いたします。詳細は公式ウェブサイト(<https://moritrust-hotels.com/>)をご覧ください。ほか、公式アプリ(「森トラストホテルズアプリ」)では、ホテルの検索・予約をはじめ、アプリ限定クーポンなどもご確認ください。最新情報は、公式 X(@moritrusthotels)、公式 Instagram(@moritrust_hotels)にてご確認ください。

【本件に関する報道関係の皆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

TEL：022-722-1234(代表) FAX：022-722-1270 E-mail：marketing@westin-sendai.com