

【ウェスティンホテル仙台】

高層階から望む煌めく夜景と、東北の美食が輝く特別なクリスマスディナー

ジョイアス クリスマス
「Joyous Christmas 2026」

期間：2026 年 12 月 23 日(水)～25 日(金)

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、2026 年 12 月 23 日(水)～25 日(金)の期間、クリスマスディナーコース「Joyous Christmas 2026」を、レストランシンフォニー(26 階)にて提供いたします。



「Joyous Christmas 2026」イメージ

「Joyous Christmas 2026」は、“東北から美食の贈りもの”をテーマに、レストランシェフ白川が考案した特別なクリスマスディナー。東北各地の豊かな食材の魅力を最大限に引き出し、一皿ごとに趣向を凝らしたディナーコースです。

コースには、岩手県産 前沢牛や福島県の阿武隈川メイプルサーモン、宮城県産 漢方豚など、東北を代表する食材を使用。食材の持ち味だけではなく、クリスマスならではの華やかな盛り付けにもこだわり、特別な夜にふさわしいメニューを提供いたします。

クリスマスオーナメントをモチーフにしたアミューズをはじめ、オシェトラキャビアを添えたメイプルサーモンの冷前菜、東北を代表するブランド牛の岩手県産 前沢牛の肉料理など、豊かな味わいが続きます。デザートには、山形県産の洋なしを忍ばせたチョコレートムースを赤バラに仕立て、クリスマスの余韻を華麗に締めくくります。

高層階の大きな窓の向こうに広がるイルミネーションや夜景を望みながら、大切な方とのかけがえのないひとときをお過ごしください。

【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

【メニュー】

◇アミューズ

フォアグラとフランボワーズのムースのボンボン
北海道産 帆立貝柱と宮城県産 赤パプリカのカネロニ
岩手県産 大槌鹿肉と宮城県産 漢方豚のパテ アーモンドのキャラメリゼ

◇冷前菜

新生漢方和牛のコンソメジュレ
福島県産 阿武隈川メイプルサーモンのマリネ
カリフラワーのクリームとオシェトラキャビアを添えて

◇温前菜

ドライマトのラビオリ
オマール海老とゆり根のファルス
アメリカヌソースと春菊の香り

◇スープ

オマール海老と山形県産 マッシュルームのダブルコンソメスープ

◇魚料理

天然クエのロティ
エゾアワビとサボイキャベツのオムニエール
みかんとレフォル香る白ワインのソース

◇肉料理

岩手県産 前沢牛フィレのロティ トリュフソース
青森県産 ブラックアップルビネガー香る
ピーツとりんごのパイ包み

◇デザート

山形県産 洋なしとチョコレートのムース
宮城県産 いちごのソルベ

◇コーヒー または 紅茶



アミューズ イメージ



冷前菜 イメージ

「Joyous Christmas 2026」の概要

実施日：2026年12月23日(水)～25日(金)

場 所：レストラン シンフォニー(26階)

時 間：17:30～22:00(最終入店 20:00)

料 金：30,000 円

※ご利用日前日までにご予約ください。

※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。



店内イメージ

<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仙台レストランシェフ 白川 コメント

今年のクリスマスディナーコースは東北の魅力を一皿ごとに感じていただける内容を目指しました。私が特におすすめしたいのは、天然のクエと前沢牛を使用したメインディッシュです。素材本来の美味しさを大切にしながら、フランス料理ならではの技法で華やかに仕上げました。



【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

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