

2017年11月20日

ウェスティンホテル仙台

かがやく光とゆらめく灯火、華やかなひとときをウェスティンで。

レストラン シンフォニー

“クリスマスランチ・ディナー” (12月22日～25日)、

12月31日(日)新たな年の幕開けを楽しむイベント

“カウントダウンパーティー2017-2018”

ほかにも、ラウンジ&バーホライゾン “ローストビーフ&ロブスタープレート” など
12月22日(金)～2018年1月31日(水)

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人 山口 勝)では、本年ホリデーシーズンのテーマを^{トゥルーリー}TRULY(真実に、偽りなく、事実のとおり)とし、世界三大珍味を味わうクリスマスディナーをはじめ、ゆく年に思いをはせ新年を迎える喜びを楽しむイベントなど上質なひとときをお過ごしいただけるホリデーシーズンのプランをご提案いたします。

高く澄んだ空が広がるこの季節、ウェスティンできらめく思い出をつくりませんか。

26階 レストラン シンフォニー

ご予約・お問い合わせ: 022-722-1234(ホテル代表経由)

1. クリスマスディナー



ボタン海老とキャビアを使った前菜をはじめ、金目鯛とはまぐりのスープ、オマール海老とあわびのポワレ、仙台牛サーロインとフォアグラのロッシェニ風など、贅沢を極めたフルコースを特別な夜に大切な方とお召し上がりください。

期間: 12月22日(金)～12月25日(月)

時間: 17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金: 17,000円、20,000円

【メニュー】20,000円コースの場合

◇アミューズ

紅ズワイガニとアボカドのムース クリアーなトマトジュレ

◇前菜

ボタン海老と帆立貝のマリネ カリフラワーのムースリース キャビア添え

◇スープ

金目鯛とはまぐり、巻き湯葉のブイヤベース

◇魚料理

カナダ産オマール海老とあわびのポワレ アメリカンソース ズッキーニのフォンダンとピーツのコレネ

◇肉料理

A5 等級仙台牛のサーロインとフォアグラのロッシェニ風 ペリグーソース

トリュフ風味のポムピューレと菜園風野菜

◇デザート

ビスキュイショコラを彩るマスカルポーネクリームといちご フランボワーズソルベを添えて

◇コーヒーまたは紅茶

2. クリスマスランチ

冬にピークを迎える紅ズワイガニや真鯛のほか旬の野菜を使ったランチコースです。優雅なランチタイムをお過ごしください。

期間：12月22日(金)～12月25日(月)

時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

料金：6,000円、7,500円



【メニュー】7,500円コースの場合

◇アミューズ

紅ズワイガニとアボカドのムース クリアーなトマトジュレ

◇前菜

サーモンマリネと天使の海老のサラダ仕立て オリーブオイルの粉雪を添えて

◇スープ

はまぐりと巻き湯葉のスープ ブイヤベース仕立て

◇魚料理

真鯛のポワレ アメリカンソース ズッキーニのフォンダンとピーツのコレネ

◇肉料理

アメリカ産牛サーロインのロティ ペリグーソース トリュフ風味のポムピューレと彩り野菜

◇デザート

ビスキュイショコラを彩るマスカルポーネクリームといちご フランボワーズソルベを添えて

◇コーヒーまたは紅茶

3. ホリデーシーズンランチ・ディナー

鱈やブリなど冬がシーズンの食材を使い暮れゆく年と新年を迎える喜びを祝う席にふさわしいお料理を取りそろえました。テーブルを囲む方々との会話もはずみます。



期間：12月26日(火)～2018年1月3日(水)

時間：ランチ 11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

ディナー17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：ランチ 5,000円、7,500円 ディナー10,500円、16,000円

【メニュー】

ランチ：7,500円コースの場合

◇アミューズ

始まりの小さな一皿

◇前菜

ブリのカルパッチョ バルサミコ風味のトマトのマリネ フヌイユのクーリ

◇スープ

カリフラワーのポターージュ

◇魚料理

天使の海老と真鯛のボワレ ブイヤベース仕立て

◇肉料理

アメリカ産牛サーロインのグリエ ドフィーヌ風ポテトグラタン 粒マスタード入り赤ワインソース

◇デザート

オレンジのオリエンタル風 チーズケーキとヨーグルトソルベを添えて

◇コーヒーまたは紅茶

ディナー：16,000円コースの場合

◇アミューズ

始まりの小さな一皿

◇冷前菜

フォアグラテリーヌのガトー仕立て いちじくのコンフィチュールとブリオッシュトースト添え

◇温前菜

オーストラリア産あわびとキノコのフリカッセ エスカルゴバター風味 ミルフィーユ仕立て

◇スープ

鱈白子のフリット カリフラワーのポターージュ

◇魚料理

オマール海老と帆立貝のブイヤベース

◇肉料理

A5等級仙台牛フィレ肉またはサーロインのグリエ ドフィーヌ風ポテトグラタン 粒マスタード入り赤ワインソース

◇デザート

モンブランパフェ キャラメルのアイスクリューム

◇コーヒーまたは紅茶

イベント

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

カウントダウンパーティー 2017-2018

DJ が奏でる洗練された音楽と、高層階からのまたたく夜景とともに、1年のしめくりと新年の幕開けをお楽しみください。

期間：12月31日(日)

時間：23:00～25:00

場所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

料金：3,000円(1ドリンク、1フード)

※定員になり次第、受付を終了いたします。

26階 ラウンジ&バー ホライゾン

ご予約・お問い合わせ:022-722-1234(ホテル代表経由)

クリスマス ローストビーフ&ロブスタープレート



ローストビーフとロブスターのグラタンをワンプレートにし、クリスマスらしいターキーを使ったサラダとケーキをセットにしました。お友達や気の合うお仲間とご利用ください。

期間：12月22日(金)～12月25日(月)

時間：19:00～21:00(21:00ラストオーダー)

料金：5,500円

内容：トルティーヤチップス、プチオードブル3種、ターキーブレストシーザーサラダ、ローストビーフ
ロブスターテルミドール、クリスマスケーキ

37階 日本料理レストラン 一舞庵

ご予約・お問い合わせ:022-722-8350(直通)

冬木立ち

てっさ、カニの五色揚げ、すっぽんの丸吸いなど冬が旬の食材を使い贅をつくした会席コース。幾重にも味わいが広がるお料理の数々です。

期間：12月1日(金)～2018年1月12日(金)

時間：17:30～22:00(21:30ラストオーダー)

料金：15,500円



【メニュー】

- ◇前菜/季節の前菜盛り合わせ ◇お吸物/すっぽん丸吸い ◇造り/てっさ ◇焼物/仙台牛ステーキ
- ◇凌ぎ/本鮪の握り ◇焚合/かぶら蒸し ◇揚げ物/カニの五色揚げ ◇御飯/カニいくらご飯
- ◇止椀/仙台味噌仕立て ◇香物/5種盛り合わせ ◇水菓子/りんごのコンポート、いちご

ローズアロマ



一年のごほうびに全身をメンテナンスするスペシャルケアを。肌に潤いとハリを与える酵母パックを使ったエイジングケアと、心身ともに緊張をときほぐすローズアロマのオイルトリートメントで、深いリラクゼーションへと導きます。

期間: ~2018年1月31日(水)

時間: 11:00~20:00

内容: 120分 (フットバス~背中~脚背面~クレンジング~洗顔~オイルトリートメント~酵母パック~整肌)

料金: 25,000円

※ご利用の前日までにご予約ください。

宿泊プラン

ご予約・お問い合わせ: 022-722-1166(宿泊予約)

ルージュール

ホテルオリジナルのケーキにフルーツ、シャンパンと宿泊がセットになったプランです。ケーキは大切な方へのメッセージを添えてサプライズプレゼントにも。かがやく夜景とともに特別な一夜をお過ごしください。

期間: 12月18日(月)~12月25日(月)

内容: ◇スーペリア(42㎡)でのご宿泊

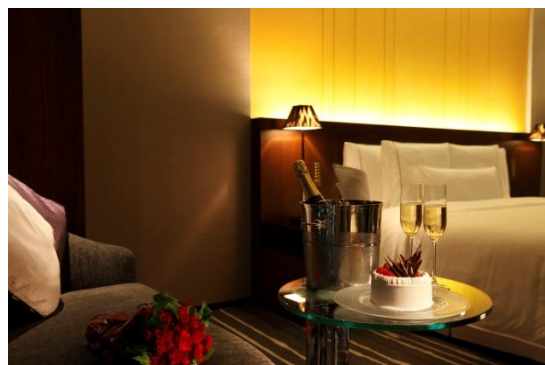
◇レストランシンフォニーでのご朝食

◇ホテルオリジナルケーキ、シャンパン(ハーフボトル)、フルーツ

料金: 1名25,800円~(1室2名様ご利用の場合 税金・サービス料込)

※ご利用の5日前までにご予約ください。

※料金はご利用日により変わります。くわしくはホテルホームページ、またはホテルまでお問い合わせください。



マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナルは、米国メリーランド州ベセスダに本社をおき、110か国以上に6,000以上のホテルを擁する世界最大のホテル企業です。マリオットは、次の30のブランド名で、ホテルの運営、フランチャイズ、パッケージ・オーナーシップ・リゾートのライセンスを行っています: 「ブルガリ・ホテル&リゾート (Bulgari Hotels and Resorts)」、 「ザ・リッツ・カールトンおよびザ・リッツカールトン・リザーブ (The Ritz-Carlton® and The Ritz-Carlton Reserve®)」、 「セントレジス (St. Regis®)」、 「Wホテル (W®)」、 「エディション・ホテル (EDITION®)」、 「JWマリオット (JW Marriott®)」、 「ラグジュアリーコレクションホテル (The Luxury Collection®)」、 「マリオット・ホテル (Marriott Hotels®)」、 「ウェスティン (Westin®)」、 「ルメリディアン (Le Méridien®)」、 「ルネッサンス・ホテル (Renaissance® Hotels)」、 「シェラトン (Sheraton®)」、 「デルタ・ホテル・バイ・マリオット (Delta Hotels by MarriottSM)」、 「マリオット・エグゼクティブ・アパートメント (Marriott Executive Apartments®)」、 「マリオット・バケーションクラブ (Marriott Vacation Club®)」、 「オートグラフコレクション・ホテル (Autograph Collection® Hotels)」、 「トリビュートポートフォリオ (Tribute Portfolio™)」、 「デザインホテル (Design Hotels™)」、 「ゲロード・ホテル (Gaylord Hotels®)」、 「コートヤード (Courtyard®)」、 「フォーポイントバイシェラトン (Four Points® by Sheraton)」、 「スプリングヒル・スイート (SpringHill Suites®)」、 「フェアフィールド・イン&スイート (Fairfield Inn & Suites®)」、 「レジデンス・イン (Residence Inn®)」、 「タウンプレース・スイート (TownePlace Suites®)」、 「ACホテル・バイ・マリオット (AC Hotels by Marriott®)」、 「アロフト (Aloft®)」、 「エレメント (Element®)」、 「モクシー・ホテル (Moxy Hotels®)」、 「プロテア・ホテル (Protea Hotels by Marriott®)」。また、同社は多くの受賞歴を誇るロイヤリティ・プログラム「マリオットリワード (ザ・リッツ・カールトンリワードを含む)」と「スターウッドプリファードゲスト」を運営しています。詳しい情報、予約はwww.marriott.comを、最新の企業ニュースはwww.marriottnewscenter.comおよびツイッター (@MarriottIntl) をご覧下さい。

※掲載の料金は特別な記載がない限り、すべて消費税・サービス料を含んでおりません。

※写真はすべてイメージです。

※メニューの内容は変更になる場合があります。

【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

〒980-0811 仙台市青葉区一番町1-9-1

Tel 022-722-1234(代表) E-mail marketing@westin-sendai.com