
Press Release

2018年10月12日

ウェスティンホテル仙台

ホテル内コンペティションで選ばれた、当ホテル若手パティシエによる
ユニークな「ハロウィンパフェ」3種をラウンジで販売

ほかにも、ハロウィンシーズンを満喫できるお食事やカクテルを提供

10月31日(水)まで

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人佐藤 巨輔)では、10月11日よりハロウィーンにちなんだ独創性あふれるメニューをレストランやラウンジで販売しております。なかでも「ハロウィンパフェ」3種は、ホテルの若手パティシエたちによるコンペティションで選考された、味もプレゼンテーションもユニークな発想のオリジナルメニューです。

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)

1.ハロウィンパフェ



ハロウィンシーズンの商品化をかけて、この夏から行われた社内選考を勝ち抜いた3名の若手パティシエによる、ウェスティンホテル仙台オリジナル「ハロウィンパフェ」をお楽しみください。

① シャルムパフェ



洋梨のカシスシロップ漬け
塩キャラメルアイス
いちご
ミントシロップゼリー
洋梨風味のカスタードソース
アーモンドキャラメリゼ
パールクラッカン など

「カシスシロップ漬けにした洋梨とピンチョスのように並べたアーモンドで魔女のほうぎに見立てました。ショートケーキの甘さとキャラメルの香ばしさにクリスピーな食感も楽しめます。」

阿部 夏希(2018年入社)



② トワルダレニエ



ぶどう、トマト、オレンジのゼリー
かぼちゃクリーム
紫芋クリーム
サブレクロッカ&チョコレートパフ
ぶどうのソルベ
甘夏
ミニトマト など

「収穫の秋をイメージし、季節の食材を使いました。パフェに表現した季節感も受け取っていただけると嬉しいです。かぼちゃやぶどうなど旬の恵みを味わえ、幾何学的なデザインのくもの巣が目を惹きます。」

星 竜太(2015年入社)



③ ブラン エ ノワール



青森県産カシスのソースが入った
エルダーフラワーとフルーツのゼリー
モンブランクリーム
チョコレートパウンドケーキ
クッキーアンドクリーム
チーズクリーム など

「竹炭でコーティングしたリーフパイでこうもりを模りました。エルダーフラワーを使ったゼリーがポイントです。爽やかなハーブ系のゼリーと濃厚なチョコレートが奏でるハーモニーをお楽しみください。」

菅野 由梨子(2018年入社)



ホテルではお客さまからの投票により、3種のパフェの中からベスト「ハロウィンパフェ」の選考をいたします。ラウンジでパフェをお召し上がりいただき、SNSに写真を投稿する方法でご投票いただいた方の中から抽選でホテル宿泊券ほか賞品を差し上げます。詳しい応募方法はホテルホームページでご案内いたします。見た目でも味わいでも楽しめるハロウィンパフェをこの機会にどうぞお召し上がりください。

期間：10月31日(水)まで

時間：11:00～21:00(21:00ラストオーダー)

料金：各1,200円

2.ハロウィンカクテル



2018年のハロウィンカクテルは、妖艶な夜をイメージした大人のカクテル3種をお届けいたします。

こうもりが羽ばたく夜を表現したバタフライピーを使った鮮やかなパープルの「バッドナイト」(写真右)は、甘い香りが誘うすっきりとした味わいのカクテルです。月夜をイメージした「ミステリアスムーン」(写真左)は、ハーブ系のウォッカ

とフルーツのハーモニーを奏でます。パンプキンスープを使った「ジャックオー」(写真中央)は、コアントローとウォッカを加えまろやかな口あたりと柑橘類の爽やかな酸味も楽しめます。高層階から眺める美しい夜景とともに特別な一夜をお楽しみください。

期間：10月31日(水)まで

時間：月～土曜日 17:30～24:00(23:30 ラストオーダー)

日曜・祝日 17:30～23:00(22:30 ラストオーダー)

料金：各 1,300円

【メニュー】

◇バッドナイト(写真右)

ラム、バタフライピー、マスカットジュース、ヘーゼルナッツシロップ

◇ミステリアス ムーン(写真左)

ブラックウォッカ、克蘭ベリージュース、グレナデンシロップ

◇ジャックオー(写真中央)

ウォッカ、コアントロー、パンプキンスープ、オレンジジュース、ベリーシロップ

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.ハロウィンランチ



かぼちゃやきのこ、れんこんなど季節の味覚を取り入れたランチコースです。坊ちゃんかぼちゃを丸ごと使ったシーフードグラタンは、器ごとお召し上がりいただけテーブルを囲む声も弾みます。

また、10月28日(日)には、1日限定でご自宅にお持ち帰り可能なジャック・オー・ランタン*作りをご体験いただけます。黄金色に染まる街並みとともに語らいのランチタイムをお過ごしください。

*ジャック・オー・ランタンとは、かぼちゃをくり抜きおぼけの顔に仕立てるランタンで、米国ではハロウィンの風物詩として知られています。

期間：10月31日(水)まで

時間：11:30～14:30(14:00 ラストオーダー)

料金：大人 5,000 円、子供 3,500 円 ※ジャック・オー・ランタン作り(10月28日限定)は事前にご予約ください。

【メニュー】

◇前菜

鴨胸肉のスマーク アンティープとオレンジのサラダ仕立て

◇スープ

パンプキンスープ カプチーノ仕立て

◇魚料理

坊ちゃんかぼちゃのシーフードグラタン

◇肉料理

若鶏モモ肉のソテー かぼちゃピューレと彩り野菜 クランベリーソース

◇デザート

かぼちゃとマロンのモンブラン カシスソルベ添え

◇コーヒー または 紅茶

2.ハロウィンディナー

旬の恵みを使った前菜からかぼちゃと栗のデザートまでハロウィンを表現したコース料理です。オプションでソムリエおすすめのワインもお楽しみいただけます。実りの秋、深い味わいをお楽しみください。

期間：10月31日(水)まで

時間：17:30～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：大人 8,500 円、子供 3,500 円

【メニュー】

◇アミューズ

始まりの小さな一皿

◇前菜

本日の鮮魚マリネ 10種の季節野菜添え ジェノヴェーゼソース

◇スープ

パンプキンスープ カプチーノ仕立て

◇魚料理

天使の海老とかぼちゃのグラタン仕立て

◇肉料理

アメリカ産牛ロース肉またはオーストラリア産牛フィレ肉のグリル 秋の味覚仕立て 赤ワインソース

◇デザート

かぼちゃとマロンのモンブラン カシスソルベ添え

◇コーヒー または 紅茶

ウェスティンホテル&リゾートについて

マリオット・インターナショナルが展開するウェスティンホテル&リゾートは、10年以上にわたり「ウェルネス & ホスピタリティ」分野におけるリーダーとなり、ブランドのウェルビーイングを構成する6つの柱、Feel Well、Work Well、Move Well、Eat Well、Sleep Well、Play Well を通じ、「For a Better You™ (より良いあなたへ)」

というブランド哲学のもと展開しております。35以上の国と地域に展開する200軒以上のホテルやリゾートにて、ブランドを象徴するヘブンリー®ベッドをはじめ、RunWESTIN™やニューバランス®ギアレンディング、栄養価の高いスーパーフード RX™を使用したメニュー、革新的なワークスペース Tangent などのサービスをゲストに体験していただくことができます。ウェスティンは、業界の受賞歴あるロイヤリティプログラム、スターウッドプリファードゲスト (SPG®) に参加しており、会員の方は members.marriott.com でマリOTTリワード (ザ・リッツ・カールトン・リワードを含む) とアカウントがリンクでき、エリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行が可能です。詳細については、www.westin.com をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@westin) で最新情報をご案内しています。

※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 岩淵・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