

Press Release

2021 年 10 月 26 日

ウェスティンホテル仙台

プレミアムな東北の恵みを重ね、新年を祝う

選べる 2 種の「おせち」を発売

ご予約期間：2021 年 11 月 1 日(月)～12 月 25 日(土)



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 佐藤 巨輔^{なおすけ})では、2021 年 11 月 1 日(月)より 12 月 25 日(土)の期間、仙台牛やうに、フカヒレなどプレミアムな東北の山海の幸を用いたフランス料理を詰め合わせ、2022 年のお正月に華を添える「おせち」のご予約をお受けいたします(宮城・山形・福島県限定で、クール宅配便での配送も承ります)。

これまでご好評をいただいていた一段重に加え、本年は、久々のご家族の集まりにも最適な、祝いを重ねる二段重もご用意いたしました。口どけのよい A5 等級仙台牛のフィレ肉とフォアグラを、醤油とはちみつでグラッセしたルーレのほか、“食鳥の女王”とも称される岩手県産ホロホロ鳥でトリュフとドライアップルを巻き込んだガランティーヌ、石巻産フカヒレを特製のコンソメスープで煮込んだゼリー寄せなど、新年のお祝いにふさわしい豪華な食材を用いながら、東北ならではの恵みも感じられる内容です。

また、昨年同様、シャンパンやワインと合わせてオードブル感覚でお召し上がりいただける一段重もご用意。人数や目的に沿って、組合わせていただくこともおすすめです。

特別な時間に彩りを添えるプレミアムなおせち料理で、華やぎの新年をお迎えください。

『おせち 二段重』について

仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレや、石巻産フカヒレのコンソメゼリー寄せに加え、本鮪の中トロとタラバ蟹のグリエ、ズワイ蟹のテリーヌ、三陸産うにのフォンダン、キャビアなど、東北のプレミアムな食材をふんだんに盛り込んだ二段重のおせちです。



「おせち 二段重」イメージ

【一の重メニュー】

仙台味噌漬け黒毛和牛ロースト、サンクビアンドのパテ、ホッキ貝と根菜 たけのこのマリネ
シャラン産鴨胸肉の燻製 白金豚の自家製ハム、鯛の低温コンフィ タブナードソース いくら
みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト
低温調理したアワビ 肝とトマトのソース、バニラ香る三重県産伊勢海老のバプール

【二の重メニュー】

A5 等級仙台牛フィレ肉とフォアグラのルーレ、本鮪中トロとタラバ蟹 三陸産帆立貝のグリエ
石巻産フカヒレのコンソメゼリー寄せ、アメリカ産キャビア
岩手県産ホロホロ鳥とトリュフ りんごのガランティース、ズワイ蟹紅白テリーヌ
三陸産うにの炙りとうにのフォンダン、赤座海老のポッシェ

『おせち 一段重』について

伊勢海老の蒸し料理や三陸産アワビの低温調理に加え、仙台味噌漬け黒毛和牛のロースト、シャラン産鴨肉と白金豚の自家製ハム、など5種類の肉料理。そして、フォアグラや鴨のパテ、みやぎサーモンリエットなどをバリエーション豊かに詰め込んだ一箱です。



「おせち 一段重」イメージ

【メニュー】

仙台味噌漬け黒毛和牛ロースト、サンクビアンドのパテ、ホッキ貝と根菜 たけのこのマリネ
シャラン産鴨胸肉の燻製 白金豚の自家製ハム、鯛の低温コンフィ タブナードソース いくら
みやぎサーモンのリエットと青のりとバジルのタルト
低温調理した三陸産アワビ 肝とトマトのソース、バニラ香る三重県産伊勢海老のバプール

【「おせち」の概要】

予約期間：11月1日(月)～12月25日(土)

予約方法：オンライン予約またはお電話

お渡し日：12月31日(金)12:00～19:00 ペストリーショップ店頭にてお渡し

同日着にてクール宅配便(冷蔵)も承ります(※対象地域：宮城・山形・福島県のみ)

料金：おせち 二段重 54,000 円 (4～5 名様用)/冷蔵

おせち 一段重 21,600 円 (2～3 名様用)/冷蔵

※掲載の料金は消費税、送料込みの料金です。

※写真はすべてイメージです。

※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/>

ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

ウェスティンホテル仙台では、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0 度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテル公式 WEB サイトをご覧ください。 <https://www.the-westin-sendai.com/event/news/>

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 225 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お食事メニューなど、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 (facebook.com/Westin)、Twitter や Instagram (@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の詳細については、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 及川・栗田
〒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