

Press Release

2021年11月16日

ウェスティンホテル仙台

シェフが描くアーティスティックなクリスマスディナー

アート ドゥ ノエル
「ART DE NOEL」を発売

期間：2021年12月23日(木)～12月26日(日)

場所：レストラン シンフォニー(26階)



クリスマスディナー 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^{なごまつほ}）では、2021年12月23日(木)～12月26日(日)の期間、プレミアムな食材と東北の恵みを掛け合わせ、絵画のように美しく彩ったクリスマス限定ディナーコース「ART DE NOEL」^{アート ドゥ ノエル}を発売いたします。

街が煌びやかに彩られるクリスマス。そんな季節にふさわしい、特別感溢れるコースをご用意いたしました。赤や緑のクリスマスカラーを散りばめた色鮮やかな前菜は、岩手県産の甘み豊かなホワイトアスパラガス「白い果実」に、オマール海老や季節の野菜をのせた一品。合わせたフォアグラには、宮城県が誇る日本酒「残響」の酒粕をしのばせた、香りまで華やかな逸品です。メインディッシュの松阪牛は、岩手県産ホロホロ鳥のペーストとパイ生地です。肉の旨味を閉じ込め、トリュフソースが芳ばしく香る、深みのある味わいに。凝縮されたアワビの旨みとともにシャンパンの香りが広がるスープや、みかんとポートワインのソースで色彩豊かにアレンジした秋田県産甘鯛の松笠焼きなど、シェフならではの趣向を凝らした、目にも美しい料理の数々をお楽しみいただけます。

お皿の上で描かれるアートのようなコースを、美しい夜景とともに五感で味わう、華やかなひとときをお過ごしください。

【クリスマスディナー「ART DE NOEL」について】

クリスマスの特別な夜に向けてシェフが贈る、まるでアートのようなディナーコース。クリスマスらしいプレミアムな食材と東北の恵みをふんだんに用い、ホテルオリジナルのアレンジで提供いたします。

【メニュー】

◇アミューズ

カリフラワーとサーモンのクロカンブッシュ仕立て キャビア添え
紅くるり大根と帆立貝のカネロニとウニの炙り
蝦夷鹿のパテ

◇前菜

オマール海老と岩手県浄法寺町産ホワイトアスパラガス「白い果実」のブレゼ
酒粕香るフォアグラのテリーヌ 青りんごのシャーベット

◇スープ

百合根のブルーテ シャンパン香るアワビと柚子のエキューム

◇魚料理

秋田県産甘鯛の松笠焼き
みかんとホワイトポートワインのソース
ズワイ蟹と金時にんじんを添えて

◇肉料理

松阪牛フィレ肉と岩手県産ホロホロ鳥胸肉のパイ包み焼き トリュフソース
春菊のピューレとカカオの香り 海老芋のドフィノワーズ

◇デザート

ホワイトショコラのムース
にこにこベリーとルビーショコラのマカロン添え

◇コーヒー または 紅茶

【クリスマスディナー「ART DE NOEL」の概要】

期間：2021年12月23日(木)～12月26日(日)

場所：レストラン シンフォニー(26階)

時間：17:00～22:00(21:00 ラストオーダー)

料金：24,200円

※ご利用日前日までにご予約ください。2名様からのご予約となります

※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。

※掲載の料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※写真はすべてイメージです。



<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ンリーベッド、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](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [@westin](https://www.instagram.com/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™](https://www.marriott.com/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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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](https://www.marriott.com/bonvoy) 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