

Press Release

2023 年 7 月 27 日

ウェスティンホテル仙台

みずみずしいぶどうと秋の恵みをスイーツで

ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン      オ ー タ ム   ハ ー ベ ス ト  
『SWEET SENSATION ～Autumn Harvest～』

シャインマスカットのシーズナルパフェも

期間：2023 年 9 月 16 日(土)～11 月 10 日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン 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 下重 和之)では、平日と週末で異なるスタイルでスイーツやセイボリーを提供する「SWEET SENSATION」をご用意しております。

9 月 16 日(土)から始まる「SWEET SENSATION ～Autumn Harvest～」では、秋の果物を代表するさまざまな種類のぶどうと、秋の恵みのスイーツやセイボリーをお召し上がりいただけます。

溢れ出る果汁としっかりとした果肉をお楽しみいただけるシャインマスカットのタルトや、華やかで上品な香りのシャインマスカットの口どけのよいムース、たっぷりのレーズンを巻いて焼き上げチョコレートでコーティングしたレーズンブレッドなどをはじめとするスイーツやセイボリーが並びます。そのほか、2 種類のぶどうを使ったさわやかなジュレや、素材の甘味を活かした栗とかぼちゃのプリンなどもラインナップ。ウィークエンド限定のスペシャルティには、バニラの香りとフルーティーな酸味が広がるパルサミコ酢のアイスクリームをご用意しております。お客様の前でなめらかなマロンクリームをモンブラン状に絞り、秋らしいスイーツに仕上げます。また、ラウンジ&バー ホライズンでは、シャインマスカットをふんだんに使ったシーズナルパフェが登場。さっぱりとしたフレッシュなシャインマスカットに、メイプルとラムレーズンのバターサンドやキャラメルアイスクリームなどを贅沢に重ねたパフェをお召し上がりいただけます。

秋の静かな雲が浮かぶ青空を眺めながら、さまざまなぶどうと秋の味覚で、こころ穏やかなスイーツタイムをお過ごしください。

## 『<sup>ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン ウ ィ ー ク デ ィ</sup>SWEET SENSATION WEEKDAY』について

三段式のティースタンドで提供する厳選されたスイーツやセイボリー。<sup>ジ ン テ ィ ー ロ ン ネ フェ ル ト</sup>JING TEAやRonnefeldtの紅茶とともに、平日の午後の優雅なひとときをお過ごしいただけます。

### 【メニュー】

#### ◇スイーツ

シャインマスカットのタルト、シャインマスカットのムース、  
シャインマスカットのフレジェ、2種類のぶどうのジュレ、  
栗とかぼちゃのプリン、いちじくとりんごのパンドジェヌ、  
メイプルレーズンサンド

#### ◇ペーカリー

レーズンショコラ、パンプキンスコーン、  
スイートポテトブレッド

#### ◇セイボリー

サンドウィッチ2種、プチオードブル

#### ◇ドリンク

JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション、オリジナルコーヒー、など21種



スイート センセーション ウィークデイ イメージ

## 『SWEET SENSATION WEEKDAY』の概要

実施日：2023年9月19日(火)～11月10日(金)の平日

場 所：レストラン シンフォニー(26階)

時 間：14:00～17:00のうち120分間(最終入店15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：4,100円

※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。

## 『<sup>ス イ ー ト セ ン セ ー シ ョ ン ウ ィ ー ク エ ン ド</sup>SWEET SENSATION WEEKEND』について

19種のスイーツや、オードブル・カレー・パスタなどのセイボリー、オリジナルモクテルやコーヒーなどのドリンクを120分間、テーブルでのご注文にてお好きなだけお楽しみいただけます。ウィークエンド限定のスペシャルティをご用意いたします。

### 【メニュー】

#### ◇スイーツ

フレッシュ シャインマスカット、  
シャインマスカットのタルト、シャインマスカットのムース、  
シャインマスカットのフレジェ、2種類のぶどうのジュレ、  
赤ワインと洋なしのケーキ、栗とかぼちゃのプリン、  
いちじくとりんごのパンドジェヌ、  
メイプルレーズンサンド、など19種

#### ◇スペシャルティ

パルサミコ酢とバニラが香るアイスクリーム フランス産マロンのモンブラン仕立て、  
ローストビーフ バイオレッドマスタードソース

#### ◇ペーカリー

レーズンショコラ、パンプキンスコーン、スイートポテトブレッド

#### ◇セイボリー

さつまいものポタージュ ごまチュイル添え、栗と小海老のバターロールサンドウィッチ、  
ごぼうチップサラダ、サンマのコンフィのペンネポモドーロ、3種のきのこのキーマカレーなど7種

#### ◇ドリンク

オリジナルモクテル、コーヒー、など19種



スイート センセーション ウィークエンド イメージ

## 『SWEET SENSATION WEEKEND』の概要

実施日：2023年9月16日(土)～11月5日(日)の毎週土曜・日曜日

および9月18日(月・祝)、10月9日(月・祝)、11月3日(金・祝)

場 所：レストラン シンフォニー(26階)

時 間：14:00～17:00のうち120分間(最終入店15:00 ラストオーダー20分前)

料 金：5,410円

※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。

## 『シーズナルパフェ ～シャインマスカット～』について

季節のフルーツや食材が持つ美味しさを最大限に引き出したパティシエのイマジネーション光るシーズナルパフェ。今回は、ぶどうの女王と称されるシャインマスカットを使用しました。張りのある食感で口いっぱいに広がる果汁のシャインマスカットのほか、2種類のぶどうのジュレやピオーネのコンポート、メイプルとラムレーズンのバターサンドなど12種類のアイテムがグラスを彩ります。初秋の訪れを感じるような色合いに仕立てたパフェをお楽しみください。



イメージ

## 『シーズナルパフェ ～シャインマスカット～』の概要

実施日：2023年9月16日(土)～11月10日(金)

場 所：ラウンジ&バー ホライゾン(26階)

時 間：14:00～23:00(最終入店・ラストオーダー22:00)

料 金：3,000円

※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。

<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&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230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](http://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](https://www.marriott.com/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](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 栗田・久米田

〒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](mailto:marketing@westin-sendai.com)