

Press Release

2023 年 9 月 22 日

ウェスティンホテル仙台

妖精が舞い降りたスペシャルケーキで、夢のようなクリスマス。

「クリスマスケーキ 2023」を発売

パーティーハンパーやクリスマスブレッドも

ご予約期間：2023 年 10 月 1 日(日)～12 月 17 日(日)



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、2023 年 10 月 1 日(日)より、ご家族や大切な方が喜びあふれるクリスマスになるよう願いを込めて、華やかな 3 種類のクリスマスケーキ、パーティーハンパー、クリスマスブレッドのご予約を開始いたします。

夢のように美しいという意味をもつケーキ「フェリーク」は、カスタードクリームとメレンゲを合わせた洋なしのシブーストを洋書に見立て、クリスマスの雰囲気を取り入れました。さっぱりとした甘みが特徴の愛媛県産河内晩柑のコンポートを、イタリア産ヘーゼルナッツの香り豊かなムースで包み込み、マダガスカル産バニラの滑らかなムースの上に重ねました。清く澄み渡った真夜中に妖精があなたに届ける贈り物をイメージしています。そのほか、毎年ご好評いただいているいちごたっぷりの「マトラッセ フレーズ」、濃厚なチョコレートムースをクリスマスリースに見立てた「ノエル ショコラ」の 3 種類のクリスマスケーキをラインナップ。

また、日高見牛のローストビーフや、オマール海老のテルミドールなどプレミアムな食材を用いたクリスマスらしいお食事や、サフランの香りが食卓を包み込むブイヤベースなど、テイクアウトのパーティーハンパーもご用意しています。さらに、いちごテイストの生地ドライベリーやナッツを練り込んだフルーティーなシュトーレンも登場し、当ホテルならではの味わいをお楽しみいただけます。

色鮮やかなイルミネーションに、心も踊るクリスマス。多彩なクリスマスアイテムで笑顔が集うひとときをお過ごしください。

1. クリスマスケーキ 2023

2023 年のクリスマスに華を添える、妖精が舞い降りてくるようなスペシャルケーキ「フェリーク」や、いちごを贅沢に使用し毎年ご好評いただいている「マトラッセ フレーズ」など、パティシエの想いを込めた 3 種類のオリジナルクリスマスケーキをお贈りいたします。

・【NEW】スペシャルケーキ 「フェリーク」(直径 16cm×高さ 7cm) 16,200 円

<限定 10 台>

妖精が舞い降りる夢のような物語をイメージしました。カスタードクリームとメレンゲを合わせた洋なしのシブーストを洋書に見立てトップにあしらひ、中段の甘い香りと濃厚な味わいのイタリア産ヘーゼルナッツのムースの中には、さっぱりとした甘みが特徴の愛媛県産河内晩柑をコンポートして忍ばせ、さらに香り豊かなマダガスカル産バニラの滑らかなムースの上に重ねたスペシャルなクリスマスケーキです。



イメージ

・「マトラッセ フレーズ」(縦 9cm×横 14.5cm×高さ 6cm) 6,100 円

クリスマス時期限定で登場する、毎年ご好評のクリスマスケーキ。隙間なく並べたフレッシュないちごとフランボワーズのムースを、いちごのマドレーヌ生地でサンドしました。どの年代からも愛されるケーキです。



イメージ

・【NEW】「ノエル ショコラ」(直径 15cm×高さ 6cm) 5,200 円

クリスマスリースに見立てたチョコレートムースケーキです。香ばしいキャラメルブリュレと、さわやかなオレンジのジュレをやさしい味わいのミルクチョコレートムースで包み込みました。忍ばせた甘酸っぱいパイナップルのソテーがチョコレートの美味しさを引き立てます。サクサクとしたカカオのクッキーの食感もお楽しみください。



イメージ

ご予約期間：10 月 1 日(日)～12 月 17 日(日)

ご予約方法：オンライン予約 https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/

お渡し日時：12 月 22 日(金)～12 月 25 日(月) 12:00～19:00

お渡し場所：宴会場(2 階)

※定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

2. パーティーハンパー

笑顔が集うテーブルを彩るお料理として、オードブルからメインディッシュまで多彩な食材を用い、さまざまな味わいを取り揃えました。クリスマスらしい華やかで賑わいのひとときをお過ごしください。

・【NEW】「ノエル アンサンブル」(3～4 名様分) 21,000 円

宮城県産日高見牛のローストビーフやオマール海老のテルミドールなど 4 品を盛り合わせた「マルシェ ド ノエル」、蟹のシーフードマリネなど 6 品を楽しめる「オードブルボックス」、いちごたっぷりのクリスマスケーキ「マトラッセ フレーズ」をセットにしました。



イメージ

・【NEW】「マルシェ ド ノエル」(2 名様分) 9,000 円

低温でしっとりと仕上げた「骨付き鴨肉のコンフィ」やたまねぎの甘味を引き出した「オニオングラタンスープ」、オマール海老 1 尾を豪快に焼き上げた「オマール海老のテルミドール」、ジューシーな「宮城県産日高見牛のローストビーフ」の 4 品をバリエーション豊かに盛り合わせました。



イメージ

・【NEW】「オードブルボックス」(2 名様分) 6,500 円

「和牛のローストビーフ トリュフポテト添え」や、「桜海老のキッシュ」、「牛たんのゼリー寄せ」、「蟹のシーフードマリネ」、「スモークサーモン&生ハム」、「ジャンボnbranと鴨肉のパストラミの盛り合わせ」など、多彩な味わい 6 品を詰め合わせました。シャンパンやワインはもちろん、日本酒と合わせてもお楽しみいただけます。



イメージ

・【NEW】「鴨肉とフォアグラのパイ包み焼き」(長さ 19cm×幅 12cm×高さ 9cm) 5,200 円

濃厚でクリーミーなフォアグラを鴨胸肉で包み、オレンジピールを混ぜ合わせたパテとともに、パイ生地で包み込み焼き上げました。バター香るパイ、しっとりとした鴨肉、味わい深いフォアグラ、さわやかなオレンジピールの香りが口の中で贅沢に広がります。ぜひ、トースターで表面を香ばしく焼いてお召し上がりください。



イメージ

・「フォアグラのテリーヌとローストビーフのパリブレスト」(直径 17cm×高さ 9cm) 4,800 円

ローストビーフ、マロンクリーム、マッシュポテトをシュー生地でサンドし、クリスマスリースに見立てた華麗な装いです。ポルト酒で煮込んだいちじく、オレンジの風味を纏ったビーツのピューレでコーティングした濃厚な味わいのフォアグラのテリーヌをトッピングしました。



イメージ

・【NEW】「ブイヤベース」(2名様分) 4,500 円

有頭海老をはじめ、ハマグリ、ムール貝などの豊かな海の幸と、旨みが溶け込んだトマトベースのスープ、香り高いサフランなどのハーブを一度に楽しめる一皿です。ご家庭では季節の野菜とともに軽く煮込んで、熱々をお召し上がりください。



イメージ

・「牛肉の赤ワイン煮込みのシェファーズパイ」(直径 21cm) 3,900 円

赤ワインでじっくりと煮込んだ牛肉に、マッシュポテトを重ね合わせ焼き上げた、旨味たっぷりのミートパイ。ご家庭で温めたサクサクのパイを、テーブルで切り分けてお召し上がりください。



イメージ

ご予約期間：10月1日(日)～12月17日(日)

ご予約方法：オンライン予約 https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/

お渡し日時：12月22日(金)～12月25日(月) 12:00～19:00

お渡し場所：宴会場(2階)

※定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

3. クリスマスブレッド

ドライフルーツやナッツをふんだんに使用した2種類の「シュトーレン」や、県内醸造の日本酒に漬け込んだフルーツを生地に合わせた「パネトーネ」など、クリスマスの雰囲気漂う3種類のオリジナルブレッドをご用意いたしました。

・「シュトーレン」 大(直径 12cm×高さ 7cm)2,700 円 小(直径 9cm×高さ 5cm)1,620 円

メーカーズマークのバーボンウイスキーと3種のスパイスを使った、香りも味わいも大人なシュトーレン。レーズン、いちじく、オレンジのドライフルーツや数種類のナッツを練り込んで焼き上げ、日を重ねるごとに熟成される風味をお楽しみいただけます。



イメージ

・「ベリーシュトーレン」 (長さ 14cm×幅 8cm×高さ 7cm)2,400 円 ハーフサイズ(長さ 7cm×幅 8cm×高さ 7cm)1,440 円

いちごテイストの生地に、クランベリーとブルーベリーのドライフルーツ、ピスタチオ、ウォールナッツを加えたフルーティーなシュトーレン。鮮やかなピンク色で、ほのかな甘さと爽やかないちごの香りが口いっぱいに広がります。



イメージ

・「パネトーネ」 大(直径 10cm×高さ 13cm)1,300 円 小(直径 8cm×高さ 9cm)800 円

宮城県内で醸造された日本酒に、りんご、柚子、オレンジ、クランベリーのドライフルーツを漬け込み、卵たっぷりの生地に合わせ、風味豊かに焼き上げました。イタリアの伝統的スイーツと、宮城県の日本酒の絶妙な掛け合わせをお楽しみいただけます。



イメージ

販売期間：12月1日(金)～12月25日(月)
販売場所：レストラン シンフォニー(26階)
販売時間：12:00～19:00

※オンライン予約 (https://www.the-westin-sendai.com/pastry/holiday_item/) も承っております。定数に達し次第、販売を終了いたします。

※記載の料金は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。

<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をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[Twitter](https://twitter.com/westin) や [Instagram](https://www.instagram.com/westin) (@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) E-mail marketing@westin-sendai.com