

Press Release

2024 年 2 月 15 日

ウェスティンホテル仙台
芽吹きの春を楽しむ、ピンク色のいちごスイーツ

ストロベリー アフタヌーン ティー
『Strawberry Afternoon Tea』

桜が香る和テイストのパフェも

期間：2024 年 3 月 9 日(土)～5 月 10 日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)



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、上質な午後のティータイムをお過ごしいただけるよう、アフタヌーンティーをシーズンに合わせてご用意いたします。彩りも可愛らしいスイーツやセイボリーを、平日はティースタンドにて、休日はブッフェもお付けしてご提供し、2 種類の異なるスタイルをお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

2024 年 3 月 9 日(土)より始まる『Strawberry Afternoon Tea』は、甘味と酸味のバランスが絶妙ないちごを、ピンク色のスイーツでお楽しみいただけます。いちごといちじくを合わせ、いちごの形に仕上げたなめらかなムースや、いちごとマスカルポーネチーズのモンブラン、いちごを忍ばせたさわやかな香りのエルダーフラワーのジュレ。そのほか、ストロベリーチョコレートのスコーンや桜あんぱんなど、春らしいピンク色をまとったセイボリーが並びます。

ウィークエンドでは、春を感じるスイーツやセイボリーを充実させ、お好きなだけお召し上がりいただけるブッフェメニューが登場。ティースタンドに並ぶスイーツのほか、季節感溢れるセイボリーやブレッド、ヴィーガンメニューまで、充実したラインナップをお楽しみいただけます。また、テーブルにお運びするスペシャルティ「宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ」は、ティータイムを極上なひとときへと誘う逸品です。

また、ラウンジ&バー ホライズンでは、春の訪れを感じさせる『シーズナルパフェ^{しゅんぼう}〜春望〜』を発売いたします。さくら寒天のジュレや、よもぎのチョコレートでコーティングしたあんことバナナのムース、フレッシュな清見オレンジなど 9 種類を盛り込んだ、パティシエの自信作です。

春めく街並みを高層階から眺めながら、春色をまとったスイーツの数々をお楽しみください。

ストロベリー アフタヌーン ティー ウィークデイ
『Strawberry Afternoon Tea 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。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

いちごのショートケーキ、いちごといちじくのムース、
いちごモンブラン、いちごとレモンのタルト、
いちごとエルダーフラワーのジュレ、
オレンジフラワーのマカロン

◇ブレッド

ストロベリーチョコレートスコーン、
プチパン オショコラ、桜あんぱん

◇セイボリー

サンドウィッチ、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



「Strawberry Afternoon Tea Weekday」イメージ

『Strawberry Afternoon Tea Weekday』の概要

実施日：2024 年 3 月 11 日(月)～5 月 10 日(金)の平日および 3 月 20 日(水・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：4,800 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。

ストロベリー アフタヌーン ティー ウィークエンド
『Strawberry Afternoon Tea Weekend』について

ティースタンドに盛り込んだ 7 種のスイーツのほか、オーブンでゆっくりと火を入れたローストビーフをお席までお届けいたします。そのほか、セイボリーやヴィーガンメニュー、パスタ、フルーツなどのブッフェメニューをラインナップ。ドリンクとともに 120 分間、こころゆくまでお好きなだけお楽しみいただけます。

【メニュー】

◇ティースタンドスイーツ

いちごといちじくのムース、いちごとレモンのタルト、
いちごのモンブラン、いちごとバジルのムース、
いちごとエルダーフラワーのジュレ、
いちごのバスクチーズケーキ、
オレンジフラワーのマカロン

◇スペシャルティ

宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ
グリーンベッパーソース

◇セイボリーブッフェメニュー

グリーンピーススープ、トルティーヤロール、
10 種類の野菜サラダ、菜の花のトマトペンネパスタ、
ほうれん草とパルメザンチーズのキッシュ、クラシックポークカツサンド、ウェスティンカレー、
ヴィーガンハンバーグ、仙台麩と春豆のスパニッシュオムレツ、など 11 種

◇スイーツ＆ブレッドブッフェメニュー

ストロベリーチョコレートスコーン、プチパン オショコラ、桜あんぱん、など 11 種

◇ドリンク

オリジナルモクテル、JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション、コーヒー、など 19 種



「Strawberry Afternoon Tea Weekend」イメージ

『Strawberry Afternoon Tea Weekend』の概要

実施日：2024年3月9日(土)～5月6日(月・祝)の毎週土曜・日曜日

および4月29日(月・祝)、5月3日(金・祝)、5月6日(月・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：6,800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 ～春望^{しゅんぼう}～』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。待ちわびる「春」をテーマに、ふんわりと桜香るジュレや、濃厚な黒ごまの葛餅、香り高いよもぎチョコレートを纏ったあんことバニラのムース、フレッシュな清見オレンジなど9種類のスイーツがグラスを彩ります。トップにあしらった抹茶のマカロンは、春めくピンク色にし、驚きをプラス。添えられた黒蜜をお好みで合わせてお召し上がりください。



シーズナルパフェ ～春望～ イメージ

『シーズナルパフェ ～春望～』の概要

実施日：2024年3月9日(土)～5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をご覧ください。また、Facebook (facebook.com/Westin)、X(旧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://marriottbonvoy.com/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 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