THE WESTIN
SENDAI

ウェスティンホテル仙台
宮城県仙台市青葉区一番町 1-9-1

Press Release

2025 年 8 月 20 日

ウェスティンホテル仙台

秋の果実をバニラの香りが引き立てる、秋彩スイーツを

『Autumn Jewels Afternoon Tea』

期間：2025 年 9 月 27 日(土)～11 月 28 日(金)

場所：レストラン シンフォニー(26 階)

「Autumn Jewels Afternoon Tea」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、シーズンに合わせてアフタヌーンティーをご提供。彩りも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、週末はブッフェメニューもご用意し、異なるスタイルでお楽しみいただけます。

2025 年 9 月 27 日(土)より始まる『Autumn Jewels Afternoon Tea』では、シャインマスカットやいちじくに加え、栗やさつまいもなどの秋の味覚に、マダガスカル産のバニラを随所に散りばめ、甘い香りに包まれたスイーツを提供いたします。もみじとベリーのジュレにバニラクリームとシャインマスカットをトッピングしたパフェや、バニラ香るマスカルポーネチーズと栗のキャレ、いちじくを添えたバニラ風味のカスタードプリンをご用意。そのほか、バニラで香り付けしたさつまいもとりんごのムースや、バニラのさやを香ばしく焼き生地に混ぜたルレ バニーユ、香り立つバニラアイスクリームが並びます。アフタヌーンティーには欠かせないスコーンにもバニラを生地に練り込み焼き上げました。加えて週末は、スイーツやセイボリーを、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もお楽しみいただけます。マロンパンや黒毛和牛スジ肉と牛たんの根菜ビーフシチュー、サンマのブルスケッタなど、秋らしいメニューをラインナップ。また、当ホテルのスペシャリテ「宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ」は、栗とたまねぎの焦がしバターソースにてご提供いたします。また、同期間、ラウンジ＆バー ホライゾンでは、シャインマスカットのジュレやフレッシュなぶどう、レアチーズケーキなどを宝石箱のように重ねた『シーズナルパフェ ～Autumn Charms～』を発売。トップには、いちじくやマカロン、栗をモンブランに添え、味覚はもちろん、オータムカラーに彩られたパフェです。

秋風に包まれる季節、高層階から木々の移ろいを眺めながら、豊かなバニラの香りを纏った秋限定のスイーツやセイボリーをお楽しみください。

『Autumn Jewels 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】

「Autumn Jewels Afternoon Tea Weekday」イメージ

◇ティースタンドスイーツ・スコーン
・もみじのジュレとシャインマスカットのパフェ
・さつまいもとりんごのムース
・マスカルポーネチーズと栗のキャレ
・洋なしのルレ バニーユ
・いちじくのカスタードプリン
・バニラアイスクリーム いちごのソース添え
・バニラ香るスコーン

◇セイボリー
北海道産えびすかぼちゃとニョッキのポタージュ / 焼きなすとベーコンのキッシュ
生ハムとぶどうのいちじくクリームサンドウィッチ
洋なしのエスプーマとチキンの赤すぐりジュレ / なしとりんごの柑橘フルーツポンチ など 6 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/ オリジナルコーヒー など 16 種

『Autumn Jewels Afternoon Tea Weekend』について

ティースタンドに盛り込んだ 6 種のスイーツとスコーンのほか、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。セイボリーやブレッド、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もラインナップ。フリーフローのドリンクとともに 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】※週末のみのご提供

「Autumn Jewels Afternoon Tea Weekend」イメージ

◇ティースタンドスイーツ・スコーン
Autumn Jewels Afternoon Tea Weekday と同内容です。

◇スペシャリテ ※
宮城県栗原市産黒毛和牛のローストビーフ
栗とシャリアピンのブール ノワゼットソース

◇セイボリーブッフェメニュー
黒毛和牛スジ肉と牛たんの根菜ビーフシチュー※
北海道産えびすかぼちゃのポタージュ
ぶどうといちじくクリームのサンドウィッチ
塩漬け豚肉と銀杏のカスレ※ / サンマのブルスケッタ※ / シャルキュトリー盛り合わせ※
山形県産マッシュルームのピクルス※ / さつまいものハニーマスタード※ / 8 種類の野菜サラダ※
まいたけと宮城県多賀城市産古代米のリゾット※ / なしとスモークサーモンのマリネ※ など 22 種

◇スイーツ＆ブレッド＆フルーツ ブッフェメニュー※
セサミパンプキン / マロンパン / かぼちゃのタルト / ぶどうのパンナコッタ
バニラ香る洋なしのコンポート / 柿 / ぶどう 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

『Autumn Jewels Afternoon Tea』の概要

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)

「スイーツ」イメージ

【Weekday】
実施日：9 月 29 日(月)～11 月 28 日(金)の平日
料　金：5,000 円

【Weekend】
実施日：9 月 27 日(土)～11 月 23 日(日)の毎週土曜・日曜日
　　および 10 月 13 日(月・祝)、11 月 3 日(月・祝)、11 月 24 日(月・祝)
料　金：7,000 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。

同期間におすすめの『シーズナルパフェ ～Autumn Charms(オータム チャームス)～』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。今秋は、「秋の宝石箱」をテーマにシャインマスカットのジュレや、フレッシュなぶどう、バニラアイスクリームを重ね、トップにはマカロンや栗、いちじくを添えたモンブランをご用意。パティシエがチョイスした秋の果実を存分にお楽しみいただけます。

「シーズナルパフェ ～Autumn Charms～」イメージ

『シーズナルパフェ ～Autumn Charms～』の概要
実施日：9 月 27 日(土)～11 月 28 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 240 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）、X 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　宮城県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