

Press Release

2025 年 9 月 19 日

ウェスティンホテル仙台

仙台牛やアワビなど、贅を尽くしたフレンチおせち

「特撰おせち 2026」を発売

ご予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 21 日(日)

お届け日：2025 年 12 月 31 日(水)着



「特撰おせち」盛り付けイメージ

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、2025 年 10 月 1 日(水)より、仙台牛やアワビ、イセエビなど煌びやかな料理を贅沢に詰め合わせた、フランス料理のおせち「特撰おせち 2026」のご予約を承ります。

発売以来、ご好評をいただいている当ホテルの特撰おせち二段重。本年も、煌びやかなおせち料理で新たな 1 年をお迎えいただけるよう、豪華食材をふんだんに使用しました。香ばしく焼いた仙台牛のグリルと肉厚の仙台名物牛たんのコンフィのほか、ホワイトソースとチーズを混ぜ合わせたソースがイセエビの旨味を引き立てるモルネーソース焼きをご用意。また、アワビを白ワインでふっくらと蒸し上げた海藻蒸し、甘酢に漬けただいこんとにんじんで巻いた、甘みが強いタラバ蟹の紅白なますなど、全 16 品をお重に盛り込みました。お正月を華やかに彩る贅を極めた料理の数々で、テーブルを囲むみなさまにお楽しみいただける華麗なラインナップです。

あわせて、少人数でもお召し上がりいただける一段重もご用意。シャンパンや日本酒などお好みのお酒とともに、オードブル感覚でお召し上がりいただくのもおすすめです。

お集まりになる顔ぶれでお選びいただける「特撰おせち 2026」。お祝いの席を彩る上品で華やかなおせち料理で、幸福に包まれるひとときをお過ごしください。

『特撰おせち 二段重』について 【限定 20 台】

A5 等級仙台牛フィレ肉のグリルや、牛たんのコンフィ、フォアグラのテリーヌ、イセエビのモルネーソース焼き、タラバ蟹の紅白なます巻き、キャビアに加え、フカヒレのコンソメゼリー寄せ、有頭海老と帆立貝の燻製、金目鯛とズワイ蟹ムースのルーレなどを、贅沢に盛り込んだ全 16 品の二段重のおせちです。



「特撰おせち 二段重」イメージ

【一の重メニュー】

無添加仙台味噌でマリネした A5 等級仙台牛サーロインのローストビーフ 生黒胡椒のアクセント、宮城県気仙沼市産フカヒレと彩り野菜のコンソメゼリー寄せ、オマール海老のウニ焼き、有頭海老と三陸産帆立貝の燻製、金目鯛とズワイ蟹ムースのルーレ、宮城県産伊達の純粋赤豚のジャンボンブラン、ミニトマトとキャビアのファルシー、宮城県産森林どりのガランティーヌ トリュフ風味、三陸産蝦夷アワビの海藻蒸し

【二の重メニュー】

A5 等級仙台牛フィレ肉のグリル ふき味噌バター添え、厚切り牛たんのコンフィ、キャビア、イセエビのモルネーソース焼き、フォアグラのテリーヌ 宮城県産の生ハム巻き、西洋カラスミとタラバ蟹の紅白なます巻き、鴨胸肉の燻製 フレッシュトリュフ添え

『特撰おせち 一段重』について 【限定 60 台】

無添加仙台味噌でマリネした仙台牛サーロインのローストビーフや、トリュフの香りを纏った森林どりのガランティーヌ、伊達の純粋赤豚のジャンボンブランなどの肉料理に加え、オマール海老のウニ焼きや、蝦夷アワビの海藻蒸しなど全 9 品をバリエーション豊かに詰め合わせました。



「特撰おせち 一段重」盛り付け イメージ

【メニュー】

無添加仙台味噌でマリネした A5 等級仙台牛サーロインのローストビーフ 生黒胡椒のアクセント、宮城県気仙沼市産フカヒレと彩り野菜のコンソメゼリー寄せ、オマール海老のウニ焼き、有頭海老と三陸産帆立貝の燻製、金目鯛とズワイ蟹ムースのルーレ、宮城県産伊達の純粋赤豚のジャンボンブラン、ミニトマトとキャビアのファルシー、宮城県産森林どりのガランティーヌ トリュフ風味、三陸産蝦夷アワビの海藻蒸し

【「特撰おせち 2026」の概要】

予約期間：2025 年 10 月 1 日(水)～12 月 21 日(日)

予約方法：オンライン予約 <https://the-westin-sendai.com/sp/osechi/>

お届け日：2025 年 12 月 31 日(水)着にてクール宅急便(冷蔵)での配送

(※対象地域：宮城・山形・福島県のみ 送料：無料)

料金：特撰おせち 二段重 64,800 円(4～5 名様用)

特撰おせち 一段重 27,000 円(2～3 名様用)

※定数に達し次第、受付を終了いたします。

※掲載の料金は消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容は予告なく変更になる場合があります。

<お問い合わせ先>

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 年以上にわたりウェルネスの分野で世界をリードしてきたホスピタリティブランドとして、旅先でもゲストが快適に過ごせるよう、「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」というウェルビーイングの柱を通じてサポートします。

世界 40 以上の国と地域に展開する 240 軒を超えるホテルやリゾートでは、受賞歴のあるアイコン的な「Heavenly® Bed(ヘブンリーベッド)」をはじめ、24 時間利用可能なフィットネススタジオ「WestinWORKOUT®」、ホテル周辺のおすすめランニングルートを紹介する「WestinWORKOUT Routes」、さまざまなウェアやシューズを貸し出す「ギアレンドイングプログラム」、栄養バランスの取れた「Eat Well メニュー」など、ウェスティンならではのウェルネス体験をお楽しみいただけます。

詳しくは www.westin.com をご覧ください。

また、X(旧 Twitter)、Instagram、TikTok、Facebook でも最新情報を発信しています。

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「Marriott Bonvoy®(マリオット ボンヴォイ)」に参加しています。同プログラムでは、世界各地の魅力的なブランドでの滞在や、「Marriott Bonvoy Moments」での特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの特典など、多彩なメリットをご用意しています。無料での会員登録や詳細については marriottbonvoy.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