THE WESTIN SENDAI

ウェスティンホテル仙台

Press Release

2026 年 8 月 18 日

【ウェスティンホテル仙台】

キャラメル香る秋の味覚を、物語のように楽しむティータイム

「Afternoon Tea -Autumn Story-」

（アフタヌーン ティー オータム ストーリー）

期間：2026 年 9 月 26 日(土)～11 月 27 日(金)

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、2026 年 9 月 26 日(土)～11 月 27 日(金)の期間、26 階のレストラン シンフォニーにて、キャラメルと秋の味覚をテーマに物語を読み進めるように楽しむアフタヌーンティー「Afternoon Tea -Autumn Story-」を発売します。

「Afternoon Tea -Autumn Story-」イメージ

秋の森の情景や木の実、果実から着想を得たスイーツを通じて、物語仕立てのティータイムをお届けします。物語の案内役は、ウェスティンホテル仙台のオリジナルキャラクターで森に暮らすりすのパティシエ「ノワ」。ノワは、木の実や栗、果実を集めて、とっておきのスイーツを作るのが得意です。秋の彩りに包まれた特別なメニューには、物語の世界観に寄り添うスイーツが登場。ページをめくるように楽しめる、新しいスタイルのアフタヌーンティーです。ノワが森の仲間たちと開くティーパーティーを舞台に、スイーツごとに広がる小さな森の世界をお楽しみください。

ティースタンドには、愛媛県の中山栗を使ったモンブランのパフェをはじめ、キャラメルと洋なしのケーキ、りんごの形に仕上げたキャラメルタルトなど、キャラメルの奥深い甘味と秋の味覚を重ねた 7 種類のスイーツをラインナップ。あわせて、なめらかな栗とかぼちゃのプリンや、パート フィローの軽やかな食感のマロンパイなど、秋の恵みを存分にお楽しみいただけます。セイボリーは「森のおもてなし」をテーマに、仙台金時いものポタージュや、舞茸と森林どりのマリネなど、地元食材をいかした 6 種類をご用意。仙台牛の赤ワイン煮は、きのこリゾットの香りが漂い、秋深まる森を思わせる豊かな香りが広がります。週末限定のスペシャリテとして、宮城県栗原市産の黒毛和牛ローストビーフが、上質なティータイムへと誘います。

JING TEA やロンネフェルトなどの紅茶とともに、キャラメルと秋の味覚を味わう、心満たされるティータイムをお過ごしください。

【本件に関する報道関係の皆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
TEL：022-722-1234(代表)　FAX：022-722-1270　E-mail：marketing@westin-sendai.com

【メニュー】

◇ティースタンドスイーツ
・キャラメルとプラリネのムース
・キャラメルと洋なしのケーキ
・キャラメルと福島県産 りんごのタルト
・キャラメルと味噌のスコーン
・愛媛県産 和栗のモンブランパフェ
・栗とかぼちゃのプリン
・パート フィローのマロンパイ

スイーツ イメージ

◇セイボリー
・仙台金時いものポタージュ 紫いもとひとめぼれ米のチップ
・秋刀魚といちじくクリームのロールガレット
・舞茸と森林どりのマリネ
・仙台牛の赤ワイン煮 パプリカときのこのリゾット
・岩手県産 南部一郎かぼちゃのアッシェ パルマンティエ
・山形県産 マッシュルームのピクルス

セイボリー イメージ

◇ドリンク
オリジナルモクテル、オリジナルコーヒー、
JING TEA、Ronnefeldt ティーセレクション など 16 種

◇スペシャリテ(週末のみ提供)
宮城県栗原市産 黒毛和牛のローストビーフ
栗と木の実のシャリアピンソース トリュフ香るかぼちゃニョッキのクリーム煮

『Afternoon Tea -Autumn Story-』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)
実施日：2026 年 9 月 26 日(土)～11 月 27 日(金)
料　金：平日 6,500 円
　　土曜・日曜日 8,000 円

スペシャリテ イメージ

※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/

森のティーパーティーについて

森の奥の、静かなティーパーティー。
秋が深まり、
森の木々が赤や金色に染まりはじめたころ。
一枚の葉が、そっと届きます。
そこに記されているのは、
森の奥で開かれる小さなティーパーティーのご案内。
差出人は、りすのパティシエ ノワ。
木の実や栗、果実を集めながら、
訪れる人のためにお菓子を仕立てています。
やわらかなキャラメルの甘い香りに包まれて、
静かに時が流れる森のひとときが、ゆっくりと広がっていきます。

イメージ

＊「ノワ」は、フランス語で木の実やくるみを意味する Noix(ノワ)。
森で見つけた木の実や果実をスイーツに仕立てます。

【本件に関する報道関係の皆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
TEL：022-722-1234(代表)　FAX：022-722-1270　E-mail：marketing@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業界におけるウェルネス分野のグローバルリーダーとして、ブランドのウェルビーイングの柱である「Sleep Well(よく眠る)」「Eat Well(よく食べる)」「Move Well(よく動く)」を通じて、旅先でのストレスを軽減し、お客様がより充実した滞在を体験できるようサポートしています。世界 45 の国と地域に 245 以上のホテルおよびリゾートを展開し、象徴的で受賞歴を誇る「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 Routes、用途に応じて利用できる Gear Lending プログラムなどのウェスティン WORKOUT®、さらに栄養バランスに優れた美味しいメニューを提供する「Eat Well」など、特徴的なウェルネス体験を提供しています。詳細は公式ウェブサイト(www.westin.com)をご覧いただくほか、X、Instagram、TikTok、Facebook でも最新情報をご確認ください。ウェスティンは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバル旅行プログラム「Marriott Bonvoy®」にも参加しています。本プログラムでは、多彩なブランドポートフォリオに加え、Marriott Bonvoy Moments での限定体験や、無料宿泊特典、エリートステータスなどの充実した特典を会員の皆様にご提供しています。入会は無料で、詳細は marriottbonvoy.com よりご確認いただけます。

【本件に関する報道関係の皆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
TEL：022-722-1234(代表)　FAX：022-722-1270　E-mail：marketing@westin-sendai.com