

ウェスティンホテル仙台

白銀の世界に舞い降りた、可憐なホワイトスイーツを楽しむ

ホワイト スノー アフタヌーン ティー
『White Snow Afternoon Tea』

可愛らしいいちごのシーズナルパフェも

期間：2024年11月9日(土)～12月15日(日)

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、シーズンに合わせてアフタヌーンティーをご用意しています。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、休日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。

11月9日(土)より始まる『White Snow Afternoon Tea』では、「純白」をテーマにドレスアップしたスイーツをご用意しました。コーヒー豆をミルクに浸して香りを移したホワイトモカのヴェリーヌや、ピスタチオのブリュレを包み込んだホワイトチョコレートのムース、チョコレート生地でミックスベリーのジュレをサンドしたラミントン。そのほか、洋なしのコンポートを乗せた白ワインのジュレや、レモンとヘーゼルナッツのガトー、いちごと柚子のボンボンショコラなど、可憐なスイーツが並びます。

ウィークエンドでは、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を揃えました。ティースタンドのほか、ミルクフランスやホワイトチキンカレー、ヴィーガンメニューに至るまで、多彩な品々をご用意。また、当ホテルのスペシャリティ「宮城県栗原産仙台牛のローストビーフ」は、クリーミーなグレイビーソース仕立てにてご提供いたします。

また、同期間、ラウンジ&バー ホライズンでは、これから旬を迎えるいちごをふんだんに使用した『シーズナルパフェ ～ストロベリー～』を発売。フレッシュないちごに、いちごのシフォンケーキやジュレ、シャーベットなど、7種類のスイーツを重ねた、パティシエの自信作です。

高層階からキラキラと舞い降りる雪を眺めながら、こころ躍るティータイムをお過ごしください。

ホワイト スノー アフタヌーン ティー ウィークデイ
『White Snow 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

ホワイトモカ、いちごと柚子のボンボンショコラ、
ホワイトチョコレートとピスタチオのムース、
洋なしと白ワインのジュレ、ミックスベリーのリミントン、
レモンとヘーゼルナッツのガトー

◇ブレッド

ホワイトチョコレートスコーン、シュトーレン、
フロスティング ベリーマフィン

◇セイボリー

フランクホワイトのバーガーサンド、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16種



『White Snow Afternoon Tea Weekday』イメージ

ホワイト スノー アフタヌーン ティー ウィークエンド
『White Snow 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をラインナップ。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】

◇ティースタンドスイーツ

ホワイトモカ、いちごと柚子のボンボンショコラ、
ホワイトチョコレートとピスタチオのムース、
洋なしと白ワインのジュレ、ミックスベリーのリミントン、
レモンとヘーゼルナッツのガトー、りんごとバラのムース

◇スペシャルティ

宮城県栗原産仙台牛のローストビーフ
クリームグレイビーソース

◇セイボリーブッフェメニュー

かぶのポタージュ、柚子香る鱈と白菜のカーチョエペペ、冬野菜のホワイトチキンカレー、
フランクホワイトのバーガーサンド、アンディーブとブルーチーズのブルスケッタ、
カリフラワーのロースト 白いんげん豆のロメスコソース、シャルキュトリー盛り合わせ、
豆腐ハンバーグ ヴィーガンバターノワゼットソース、10種類の野菜サラダ、季節のフルーツ

◇スイーツ&ブレッドブッフェメニュー

ホワイトチョコレートスコーン、フロスティング ベリーマフィン、シュトーレン、
白いアップルパイ、ミルクフランスなど10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



『White Snow Afternoon Tea Weekend』イメージ

『White Snow 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)

【Weekday】

実施日：2024年11月11日(月)～12月13日(金)の平日

料 金：4,800円

【Weekend】

実施日：2024年11月9日(土)～12月15日(日)の毎週土曜・日曜日

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。

同期間におすすめの『シーズナルパフェ ～ストロベリー～』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。可愛らしい「ピンク」のパフェを彩るいちごを主役に、フレッシュいちごの美味しさを引き立てるシフォンケーキやジュレ、シャーベットなど、華やかなビジュアルに仕立てました。



シーズナルパフェ ～ストロベリー～ イメージ

『シーズナルパフェ ～ストロベリー～』の概要

実施日：2024年11月9日(土)～2025年1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)、[X](https://www.x.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) FAX：022-722-1270 E-mail：marketing@westin-sendai.com