

Press Release

2024年9月24日

ウェスティンホテル仙台

仙台牛や伊勢海老など、贅を極めたフレンチおせち

「特撰おせち重 2025」2種類を発売

ご予約期間：2024年10月1日(火)～12月22日(日)

お届け日：2024年12月31日(火)着



『おせち 二段重』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、2024年10月1日(火)より12月22日(日)の期間、仙台牛や伊勢海老、アワビなど絢爛豪華な食材を贅沢に詰め合わせた、フランス料理のおせち「特撰おせち重 2025」のご予約を承ります。

発売以来、ご好評をいただいている特撰おせち二段重。本年も、お正月を華やかに彩る全16品をお重に盛り込みました。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伊勢海老の旨味を引き立てるモルネーソース焼き、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甘みが強いタラバ蟹を巻いた紅白なますなど、新年を寿く席に相応しい贅を尽くした食材で、ご家族やご友人とともにお楽しみいただける豪華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。

集まりのシーンに合わせてお選びいただける「特撰おせち重 2025」。新たな1年をスタートする祝宴は、華やかなおせち料理で、慶びに満ちたひとときをお過ごしください。

## 『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、伊勢海老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。



「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“伊達の純粹赤豚”のジャンボンブラン、プチトマトとキャビアのファルシー、宮城県産“森林どり”のガランティージュ 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、伊勢海老のモルネーソース焼き、フォアグラのテリーヌ 宮城県伊豆沼農産の生ハム巻き、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

## 『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ジュ、伊達の純粹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。



「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“伊達の純粹赤豚”のジャンボンブラン、プチトマトとキャビアのファルシー、宮城県産“森林どり”のガランティージュ トリュフ風味、三陸産蝦夷アワビの海藻蒸し

## 【「特撰おせち重 2025」の概要】

予約期間：2024 年 10 月 1 日(火)～12 月 22 日(日)

予約方法：オンライン予約 <https://www.the-westin-sendai.com/pastry/Osechi/>

お届け日：2024 年 12 月 31 日(火)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：おせち 二段重 64,800 円(4～5 名様用)  
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。

<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](http://www.westin.com) をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/Westin) (facebook.com/Westin)、[X](#) 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](#) 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) E-mail [marketing@westin-sendai.com](mailto:marketing@westin-sendai.com)