

# 温泉地でリフレッシュ

～松島センチュリーホテルがご提案するオリジナル松島時間の過ごし方～

松島センチュリーホテルでは、滞在中お好きなお時間に天然温泉を楽しめるプレミアムセンターウィングをはじめ、日本三景・松島の絶景を眺めながら、贅沢なくつろぎの時間をお過ごしいただける大浴場、海風を肌を感じながら、時間とともに移ろう景色と上質な湯を満喫できる露天風呂、さらにご家族や親しい方と心ゆくまで特別なひとときを楽しめる貸切家族風呂など、多彩なお風呂をご用意しております。



## 太古天泉 松島温泉「絹肌の湯」

- 泉質：アルカリ性単純温泉(pH8.6)、低張性アルカリ性高温泉
- 特徴：とろりとした湯触りが古い角質を落とし、肌を滑らかにする「美肌効果」
- 効能：神経痛・筋肉痛・関節痛・五十肩・関節のこわばり・うちみ・くじき

## 「新・湯治」を楽しむ5つの要素

絶景



日本三景松島をひとり占め  
 日本発【世界で最も美しい湾クラブ】加盟

体験



松島観光クルーズ  
 国宝瑞巖寺での写経体験  
 こけしの絵付け体験

文化

政宗が育んだ”伊達”な文化  
 国宝 瑞巖寺  
 松島のシンボル「五大堂」

食



宮城の食文化

宮城の三大名物「牛タン」「笹かまぼこ」「ずんだ餅」  
 水産県・宮城を支える海の幸の宝庫「牡蠣」「ほや」

ふれあい



月見の名所で名高い松島  
 月齢サイクルとアロマサロンを融合した「月の癒し」  
 癒し処 てもみや

当ホテルより徒歩10分圏内

※「新・湯治」は、温泉入浴だけでなく、その土地の自然・歴史・文化・食も楽しみながら心身をリフレッシュする現代的な温泉地の過ごし方です。

## 旅をもっと自由に！自分だけの松島時間をコーディネート

お部屋も、お食事も、滞在時間も、自分好みにコーディネート  
 「滞在温泉プラン」のご予約はコチラ  
 松島センチュリーホテル <https://ssl.centuryhotel.co.jp/>



※宿泊時期によって、ご料金は変動します  
 ※当プランは松島センチュリーホテル公式ホームページからのご予約限定プランです

## 松島の旬と鮮。～初夏～



当館ならではの初夏の「PREMIUMな松島時間の提案」

3つの魅力をベースにさらにPREMIUMなホテルへ

### ①五感であじわう、 松島の旬と鮮。

地元食材を活かした「ココ流」の  
海鮮料理。自分時間を楽しむ  
PREMIUM LOUNGE

旬・鮮・興のPREMIUMな食体験

### ②松島さんぽは、 いつもここから。

松島センチュリーホテルから  
はじまる松島のまち歩き・  
食べ歩き・島巡り・歴史探訪

松島のPREMIUMな旅を提案

### ③湯にほどけ、 景色にときめく。

三百年前芭蕉も眺めた  
松島の景観をひとりじめ  
しながら天然温泉に浸る贅沢

美湯美景のPREMIUMな時間

## 松島センチュリーホテル 食のこだわり

### ～松島の夏を味わう旬の味覚～

牡蠣と並び、松島の夏の名物として親しまれているのが穴子です。  
ウナギに比べて脂が控えめで、あっさり上品な味わいと、やわらかな食感が特徴です。

当館では、地元産の新鮮な穴子を揚げたての天ぷらや  
館内和食処「楽楽」では、「あなご焼きめし」にてご提供しております。  
まずはそのまま、次に薬味を添えて、最後は出汁茶漬けで。  
穴子の美味しさを存分にご堪能ください。

また、当館では、その時期に一番美味しい牡蠣を、「生牡蠣」・「牡蠣磯焼」・「牡蠣フライ」  
にして相性抜群のスパークリングワインや発泡日本酒とともに一年中ご提供しております。



### ～穴子と相性抜群のお米～

宮城県は「ひとめぼれ」発祥の地として知られ、東北の中でも  
特に米づくりに適した環境に恵まれています。

当館でご提供しているのは、地元松島の「農事組合法人グリーンファーム松島」と  
契約し、自然豊かな田んぼで環境にやさしい農法により育てられた、  
環境保全米の「ひとめぼれ」です。



### ～ホテルのこだわり～

生産者さんが丹精込めて育てた美味しいお米を、その日に使用する分だけ炊く直前に  
精米し、香り豊かで新鮮な状態のまま皆様にご提供しております。



報道関係者様からの取材お申込・お問合せ先

松島センチュリーホテル 八巻・佐田まで  
電話 022-354-4111