

松島センチュリーホテル

【秋の松島を満喫】

～松島センチュリーホテルがご提案する、極上の「松島時間」～

日本三景・松島を代表する秋の味覚といえば、良質なタンパク質やミネラル類(カルシウム・亜鉛)、ビタミンB12を豊富に含む「海のミルク」こと「牡蠣」です。疲労回復や美肌、健康増進にも効果的とされるこの栄養豊かな海の恵みを、当ホテルでは1年を通して一番おいしい状態で、多彩な調理法にてご提供いたします。例年「松島大漁かきまつり in 磯島」や「松島かき祭り」で賑わうこの地で、心ゆくまで旬をご堪能ください。



生牡蠣 海そのものを味わう贅沢

牡蠣本来のおいしさと豊富な栄養をそのまま味わうには生牡蠣が一番

※当ホテルでご提供している生食用の牡蠣は、安全安心な取り組みをおこなっている信頼のある牡蠣を使用いたしております。

牡蠣磯焼き 香ばしい香りと濃厚な旨味



生はちょっと苦手という方にもおススメです。焼くことにより旨味が凝縮し、香ばしさと海の風味が感じられ、生やフライにはない「焼いた」ことで生まれる風味が食欲をそそります。

牡蠣フライ 外はサクサクの衣、中はジューシー



衣はサクサク、中はミルクィでジューシーな食感を楽しめるのが最大の魅力。揚げたてアツアツをお届け。噛んだとたんに牡蠣の旨味と香りが口いっぱいに広がります。

牡蠣のカンカン焼き 旨味倍増



館内和食処では、缶に入れ豪快に直火で蒸し焼き。塩気を含んだ蒸気で蒸し上げ旨味も倍増。

牡蠣グラタン 濃厚でクリーミー



朝食会場では、香ばしい焼き色、クリーミーなソース、濃厚でコクのある牡蠣をお楽しみいただけます。

〈この報道資料に関する報道関係各位のお問い合わせ〉

松島センチュリーホテル 八巻・佐田まで
松島センチュリーホテル公式HP <https://ssl.centuryhotel.co.jp/>
TEL:022-354-4111 FAX:022-354-4191

「牡蠣御膳プラン」のご予約はコチラ
「円通院紅葉ライトアップ夜間拝観券付プラン」のご予約はコチラ



※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

松島センチュリーホテルならではの秋の「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。	②松島さんぽは、 いつもここから。	③湯にほどけ、 景色にときめく。
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	松島センチュリーホテルからはじめる松島のまち歩き・食べ歩き・島巡り・歴史探訪	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
旬・鮮・興のPREMIUMな食体験	松島のPREMIUMな旅を提案	美湯美景のPREMIUMな時間



一日まるごと紅葉満喫



ホテルより徒歩10分圏内(瑞巖寺・観瀾亭・円通院)から、車で5分(扇谷・西行戻しの松公園)まで
朝・昼・夜と自分スタイルにあった楽しみかたを体感いただけます。

ライトアップクルーズ



日中とは違いライトアップされた
幻想的な松島湾をお楽しみ下さい

扇谷



松島四大観の一つ幽観
訪れる人の風情をかき立てる楓

瑞巖寺



ライトアップされた参道や紅葉
普段は見られない本堂の夜間参拝

チェックイン前に荷物を預けられます

観瀾亭



重厚な屋敷と赤く染まった
もみじのコントラストが絶妙

円通院



松島を代表する日本庭園
心字池に映し出される「逆さ紅葉」は必見

西行戻しの松公園



日本三景松島を一望できる絶景公園
眼下には色鮮やかな紅葉と松島湾

外の寒さで冷えたお体は、当館自慢の効能豊かな松島温泉「絹肌の湯」でゆっくりと温めて下さい。
湯けむりに包まれながら、心も体もホッとほぐれるひと時をお過ごしいただけます。

