

プレミアムセンターウイング 天然温泉露天風呂付き客室OPEN

日本三景 松島にある松島センチュリーホテルがリブランド

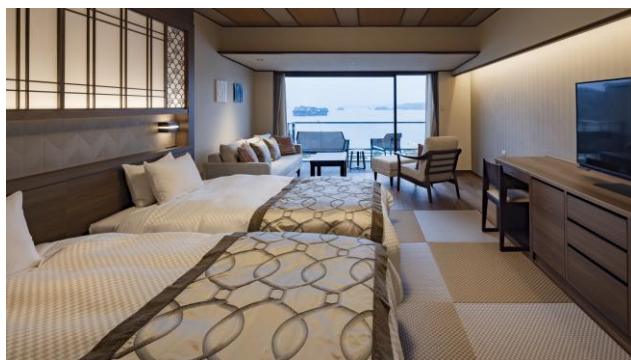
「こころほどける、松島時間。」PREMIUMな価値を提供するホテルへ

日本三景松島の美しく雄大な景色を一望できる松島センチュリーホテルが新たに天然温泉露天風呂が24時間いつでも好きな時に楽しめるプレミアムセンターウイングをオープン。このプレミアムセンターウイングを中心に、「こころほどける、松島時間。」をコミュニケーションコンセプトとし、PREMIUMな価値を提供してまいります。

プレミアムセンターウイング

お部屋の天然温泉露天風呂は24時間いつでも好きな時に楽しむことができ、目の前に広がる日本三景 松島を眺めながらゆったりと特別な時間をお過ごしいただけます。

ご夕食では、地産地消にこだわり東北宮城の食材をふんだんに使用した、調理長厳選の特別メニューをご提供いたします。オープンキッチンの「天ぷら」「牛タン」は揚げたて・焼きたてを何度でもお召しあがりいただけます。



専用プレミアムラウンジ

PREMIUM LOUNGE

プレミアムセンターウイングにお泊りの方限定で専用プレミアムラウンジをご利用いただけます。コーヒー、紅茶、ソフトドリンク、アルコール等のドリンクとおつまみをご用意しております。



こころほどける、松島時間。 ～秋冬～



松島の景色、松島の旬の美味、太古の温もりを伝える松島温泉、松島センチュリーホテルを起点に始まる松島散歩。松島センチュリーホテルで、「松島」に五感で浸り、身も心もほどけるひととき。それが「松島時間」です。当館ならではの「PREMIUMな松島時間の提案」を発信していきます。

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

松島センチュリーホテルでは地元産の食材にこだわり、旬の味覚をお客様へご提供いたしております。宮城県は塩釜・気仙沼・石巻をはじめとする142の漁港があり、漁港数・水揚げ量ともに国内4位を誇ります。夕食はこれらの豊かな漁港で水揚げされた新鮮食材を用いたお造りなど、和会席膳をお席にご用意いたします。会場内オープンキッチンでは、77年の歴史を持つ旨味と香りにこだわった「本格仙台仕込み牛タン焼き」、宮城県北部登米市のラムサール条約湿地で育まれた、臭みがなく、柔らかな肉質の「伊豆沼豚ポークステーキ」など、ライブ調理でお愉しみいただけます。また当館では、その時期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共に1年中ご提供しております。

「一日の始まりは良質な朝ごはんから」、朝食も新鮮な地産食材にこだわった和洋ビュッフェ。お米は地元松島町の契約農家さんが、自然豊かな田んぼで環境に優しい農法で育てた環境保全米の「ひとめぼれ」を大豆からこだわった「仙台味噌」のお味噌汁と共にご賞味ください。またスタッフオススメの一品、太陽の光をたっぷり浴びて育った、甘みと旨味が凝縮した「松島とまと」や宮城県民のソウルフード「ずんだ」はスムージーにして大自然の恵みを十分にご堪能いただけます。



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