

三陸の新鮮な海の幸に舌鼓

新設のレストランでは、三陸の新鮮な海の幸を豪快に浜焼きスタイルでお召し上がりいただけます。また、お刺身好きの方向けのおすすめコースもあります。

※ごはん、汁物、デザート等はミニビュッフェでご準備します。ミニビュッフェでは港町「気仙沼」の郷土料理や、漁獲量の多い気仙沼港ならではの海の幸もご堪能いただけます。

【あわびと浜焼きと仙台牛】浜焼き会席プレミアムコース

三陸海岸を目の前に、新鮮な海の幸を素材の味そのままに焼いてお召し上がりいただけます。このコースは「気仙沼浜焼き会席」のプレミアムコースです。三陸の魚介だけではなく気仙沼特産のフカヒレや宮城のブランド牛なども合わせて楽しめます。

<料金>13,000円～18,500円(1泊2食付1名様あたり/税抜)

<期間>2020年4月17日～2020年5月31日



<ある日のお品書き>

お造り メカジキ 鮪中トロ 金華サバ
 焼物 浜焼き あわび ほたて
 メカジキカマ 海老 北寄貝
 宮城ブランド牛仙台牛
 蒸し物 ふかひれ玉地蒸し
 揚物 あなご天麩羅

三陸浜焼き会席

三陸海岸を目の前に、新鮮な海の幸を素材の味そのままに焼いてお召し上がりいただける会席料理です。快適な浜焼きをお楽しみください。

<料金>11,500円～17,000円(1泊2食付1名様あたり/税抜)

<期間>2020年4月17日～2020年8月31日



<ある日のお品書き>

お造り 季節の物5点
 焼物 浜焼き
 帆立 牡蠣 北寄貝
 海老 メカジキカマ
 揚物 かさご唐揚げ

気仙沼港町会席

世界三大漁場である三陸沖が眼前に広がる“天然の良港”気仙沼ならではの魚中心の料理コース。脂ののったメカジキやマグロ、銀鮭など地物を使った7点盛りのお刺身に、コーゲンたっぷりのフカヒレが乗った大きな茶碗蒸しなど、港町気仙沼ならではの素材と料理をお楽しみください。

<料金>10,500円～17,000円(1泊2食付1名様あたり/税抜)

<期間>2020年4月17日～2020年5月31日



<ある日のお品書き>

お造り 本日のおすすめ海鮮8点盛り
 ※大島産ホタテやタコ、メカジキ等
 地魚を盛合せでご用意致します。
 ※3名様までは一皿に盛込んで
 提供致します。

焼物 ホタテのホイル焼き

台物 海鮮陶板焼き

気仙沼大島御膳

休暇村気仙沼大島のスタンダードなお料理コースです。三陸気仙沼の食材を使った料理を季節ごとにご用意致します。またご連泊された場合、内容は日替わりとなります。リーズナブルにご利用されたいお客様、ご年配のお客様におすすめです。“緑の真珠”と謳われた大島の美しい自然と潮騒に囲まれながら、離島での癒しのひと時をお過ごし下さい。

<料金>8,500円～15,000円(1泊2食付1名様あたり/税抜)

<期間>2020年4月17日～2021年3月31日



<ある日のお品書き>

お造り メカジキ マグロ 銀鮭

焼物 ホタテの網焼き

蒸物 海鮮茶碗蒸し

台物 豚肉とヨシキリザメの陶板焼き

お子様料理



- <料金>小学生 5,000円(1泊2食付1名様あたり/税抜)
 幼児(4~6歳) 2,500円(1泊2食付1名様あたり/税抜)
 幼児(3歳以下) 無料(食事・布団・アメニティーなし)
 ※アレルギーなどございましたら事前にお知らせください。

港町の朝ごはん

新鮮な海の幸が豊富な三陸海岸。地元気仙沼で作られている「小野万の塩辛」や水揚げ日本一の「メカジキのあら汁」の他、「赤マンボウの刺身(マンタイ)」、「クラムチャウダー」等、魚介にこだわったメニューを用意しています。

また、マンタイやイナダ等、新鮮な魚介と刻みめかぶ、海苔等の磯の香りを一緒にお召し上がりいただける“港町気仙沼のつけ丼”をご用意。粘り、つや、うまみ、香りのバランスが優れている宮城県産ひとめぼれの上に、新鮮な気仙沼の魚介を好きなだけのつけて自分だけの丼をお作りいただきます。お酢もご用意しているのでちらし寿司もおすすめです。

