

伊達な旅ガイド

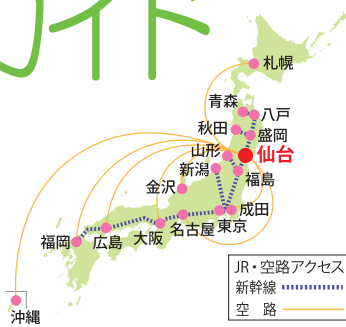
Vol.120

笑顔咲くたび 伊達な旅
仙台 Sendai & Miyagi, where smiles blossom 宮城

伊達な旅紀行

いいトコ!
みやぎ

毎週月曜日
19:54~20:00
BS-TBSにて大好評放送中



5月13日
放送

春の松島味めぐり



松島では、松島四季彩料理コンテストに入賞した料理人たちが腕を振るう「松島春ランチフェア」を開催。ホテルや旅館などが参加し、地元の厳選食材を使ったランチで観光客をもてなしています。今年は6店舗が参加、6月末日まで開催予定です。春の松島でちょっとぜいたくなランチを召し上がってみませんか。

地元の食材を使って、春の松島を感じられるちょっとぜいたくな昼食をテーマとして展開しています。お一人様2500円です。



松島観光協会
勝俣 かつおさん

「松島春ランチフェア」参加店と料理

ホテル松島大観荘 レストラン潮騒

Tel.022-354-5214

ホテル松島大観荘にある本格フレンチを提供する店です。



松島佐勘松庵 レストラン海音

Tel.022-354-3111

松島の入り江のほとりにある和のレストラン。



松島一の坊 ととや

Tel.022-353-3333

広々とした庭園のある松島一の坊にあるレストラン。万窯窯という焼き窯を使った料理が特徴。



レストラン潮騒シェフ 千葉 祥三さん

「松島の島から連想した盛り付けです。オードブルを島に見立てて、その中に海の幸を盛り込んでいます。また伊達政宗の剣や、三日月をつけることで雰囲気を出しています。松島の隠れた食材も多く取り入れており、松島でとれた甘くておいしいニンジンなどの野菜も使用。松島産のアサリをベースにしたリゾットは、コクが出ていておいしいです」



レストラン海音 料理長 秋田 克志呂さん

「春の野菜畑をイメージし、松島産もしくは宮城産の野菜をふんだんに使ったランチです。野菜は体に優しいので、ぜひいっぱい召し上がっていただきたいと思っています。健康になっていたいただきたいという気持ちも込めています」



ととや 料理長 川村 匡之さん

「ちょっとぜいたくなランチというテーマで、地の食材をふんだんに使ったランチを作りました。旬のサクマスを木の芽味噌で焼いたり、ホタテも地のホタテを使い香草バター焼きにしてみたり。作っている自分でも食べたくなるメニューです」



■松島的美 春思い



オードブル

メイン

リゾット

デザート

■春の松島 野菜畑



前菜

焼き野菜の塩辛ソース掛け

山菜と生野菜とヒアロン人參

ニンジン・トマト・ヨモギ・ゴボウのデザート

菜の花のムース

■ととや 魔法の窯の松島春ランチ



蒸しちらし寿司

万窯窯グリル

万窯窯

350度に熱された窯で一気に焼き上げることで素材の味が凝縮し、うまみや甘みが増します。