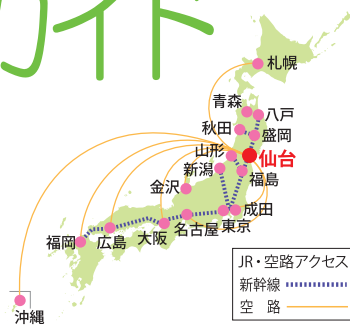


# 伊達な旅ガイド

Vol.77

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



4月2日放送

## 松島・グルメな春ランチの旅



日本三景・松島では、4月下旬から5月のはじめに桜の見頃を迎え、桜に彩られた春ならではの美しい風景が楽しめます。この季節はグルメにも注目。「ちょっとぜいたくな昼食」をテーマに、宮城の食材を使った「松島・春ランチ」が登場。店ごとに趣向を凝らしたぜいたくな内容のランチが、町内のホテルやレストランで味わえます。春の景色とグルメを満喫してみませんか。

松島観光協会

検索

松島・春ランチを味わおう ※メニューの内容は当日の仕入れにより変わることがあります

### ホテル松島大観荘

Tel.022-354-2161

大観荘・春ランチ .....2500円

#### 【前菜】

■海の幸のマリネ“カクテルグラス仕立て”

#### 【メイン】

- 鮮魚のポテトのウロコ飾り
- 天然海老のカダイフ包み・日高見牛サーロインステーキ
- スモークサーモンのルーレ・ウニのフラン



### 調理長 千葉 祥三さん

「魚は12種類、野菜は17種類を使っています。女性がターゲットなので、ボリュームは少なめに、いい食材で見た目がきれいな料理をイメージして作っています。例えば、魚の上にとろこに見立てたポテト15枚ほどを並べて、崩さないようにオリーブオイルで焼き上げる料理などです。洋食は野菜をベースにしてソースを作るので、松島が、おいしい野菜がとれる土地であることもポイントです」



### 松島 一の坊

Tel.022-353-3333

一の坊・春ランチ .....2500円

春の息吹を感じるメニュー。サクラマスや春野菜など旬のさまざまな味わいをセンス良く丁寧に織り上げています。



### 料理長 川村 匡之さん

「一番大切にしているのはやはり味わいです。日頃、家庭で食べられないものを味わっていただきたいと思います。例えば、うすい豆をあえて粗挽きにして食感を楽しむ冷製スープに仕上げたものもあります。松島には海も山もあります。だからこそ、海と山の旬を一度に味わえるのです」

