

みやぎサーモンとメカジキの満福膳プラン



銀鮭を使用した釜飯（イメージ）



気仙沼産メカジキを使用した陶板焼（イメージ）

高品質・高鮮度な
宮城県が誇る最高級ブランド
「みやぎサーモン(銀鮭)」と
漁獲量日本一の気仙沼産「メカジキ」を
楽しめる地産地消のプランです！



2024年
4月

2(火)3(水)4(木)16(火)
17(水)18(木)24(水)25(木)

8日間
限定

お一人様
(1泊2食付)

8,800 円 (税込)

- お部屋は南館(海側和室)をご用意。
東館ご利用の場合はお一人様2,200円(税込)増となります。
- ご予約は大人2名様より承ります。
- 小学生は大人と同料金、同食事となります。
夕食をお子様ランチに変更可(事前要連絡)。
- 幼児は大人料金の50%(夕食はお子様ランチ)となります。
- 入湯税40円が別途加算となります。



要予約

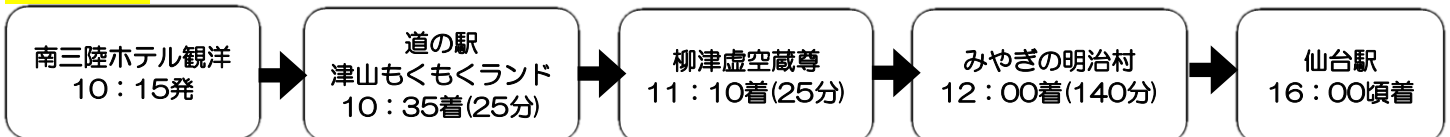
震災を風化させないための語り部バス

- 時間：ホテル発 8:45 (所要時間 約60分)
- 金額：大人500円 子供250円



要予約

日曜～木曜ご宿泊の翌日「観光付シャトルバス」運行します！(無料)



仙台駅 ⇄ ホテルの直行便も
毎日運行中です！

【往路】仙台駅東口観光送迎バス乗り場13時30分発 → 南三陸ホテル観洋15時20分頃着
【復路】南三陸ホテル観洋10時15分発 → 仙台駅東口観光送迎バス乗り場12時頃着

お問い合わせ・お申込は

 南三陸ホテル観洋
TEL 0226 (46) 2442

〒986-0766 宮城県本吉郡南三陸町志津川黒崎99-17
ホームページ : <https://www.mkanyo.jp>