

2026年6月11日 GHR-26-02

過程を楽しみ、背景を学ぶ、食文化体験

和美旬郷で松島と東北各地の魅力を一皿ごとに描き出す

「YOKI MATSUSHIMA」2026年8月開業

日本三景を臨む全室オーシャンビュー・温泉付きのスローラグジュアリーホテル

URL : <https://yoki-matsushima.jp/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）では、2026年8月に宮城県松島町に全室オーシャンビュー・温泉付きのスローラグジュアリーホテル「YOKI MATSUSHIMA」（宮城県宮城郡松島町）を開業いたします。

「YOKI MATSUSHIMA」は、ブランドを構成する3つの軸の一つである FOOD（食）のコンセプトを「和美旬郷（わびしゅんごう）」とし、三陸の海の幸と山の幸を、調理長が選び抜き丁寧に仕上げる夕食、銀シャリと郷土の滋味を味わう朝食を通して、松島の四季と地域文化を料理に込めた「YOKI STYLE」をお届けいたします。地元の生産者や伝統工芸と協働し、五感で味わう食文化体験をご提供いたします。



松尾芭蕉をも魅了した日本三景のひとつである松島は、ミシュラン・グリーンガイドの三つ星評価や「世界で最も美しい湾クラブ」への加盟など、世界的にも高く評価される景観と文化資源を有しています。

「YOKI MATSUSHIMA」では、地元食材や伝統工芸、地域の生産者や作り手との協働を深める「ローカルフォーカス（地域連携）」を掲げ、松島と東北各地を結ぶ拠点地となることを目指しています。なかでも食は、滞在価値を左右する重要な要素です。三陸の海の幸と山の幸に恵まれた食材を、その背景や物語とともに味わっていただくことが、滞在型の体験をより豊かなものにすると考えています。

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：柴崎、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

地元の生産者や作り手との協働を礎に、松島と東北各地の魅力を一皿ごとに描き出し、地域とともに新たな価値を育んでいくことが、私たちの目指す食のあり方です。2026年8月の開業に向けて、「和美旬郷」のコンセプトのもと、「YOKI MATSUSHIMA」でしか味わえない食文化体験を磨き上げ、訪れる皆さまに豊かなひとときをお過ごしいただけるよう取り組んでまいります。

【YOKI MATSUSHIMA : 松島の美しい時に浸る】

松島にゆったり流れる時間に身を任せ、土地の恵みに満たされる。地域とつながり、地域と成熟し、癒しと知的喜びに浸るひとときを提供する、スローラグジュアリーホテルとして、“松島の美しい時に浸る”

松島的美湯と美食と風光に浸る、美しいひととき。このコンセプトを体現するため、「YOKI MATSUSHIMA」では、EXPERIENCE、FOOD、SPACEの3つの軸（ピラー）のもと、お客様に松島の風土をじっくりと堪能いただける上質な時間を提供してまいります。



【FOOD（食）：過程を楽しむ、背景を学ぶ、食文化体験】

コンセプト：和美旬郷(わびしゅんごう)

和食の粋、美食の極み。季節の彩りと郷土を味わう松島の膳。

松島の四季と地域の価値（地域文化、地域資源、ストーリー）を料理に載せた YOKI STYLE。

調理長が選び抜いた食材を、その過程や背景とともに楽しめる食文化体験を目指しています。

「和」 松島の膳や食文化、侘び寂びといった伝統

「美」 発酵食をはじめとする美容と健康への配慮

「旬」 はしりから名残りまで季節が最も輝く瞬間を

「郷」 地域連携や文化、資源との価値共創

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR課 担当：柴崎、柴井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

■夕食：五感で味わう夜の旬郷

夕食は「五感で味わう夜の旬郷」をテーマに、月替わりの会席料理をご提供いたします。塩釜産本鮪や三陸戻り鰹などの三陸産鮮魚を国産備長炭の藁焼きで仕上げたお造りや、宮城県栗原市「関村牧場」の漢方和牛を炭火焼でご用意いたします。

・三陸産鮮魚を国産備長炭で藁焼きしたお造りの逸品

藁を燃やして 800℃～900℃の高温にて数秒で食材を炙ることにより、外はカリッと香ばしく中はレアな状態に仕上げ、旨味を凝縮させた逸品です。一気に焼き上げることで、素材本来の旨味とともに、藁の清々しく力強い香りがしっかりと素材に纏います。一切れごとに広がる香ばしいスモーキーな余韻をお楽しみください。

・漢方和牛炭火焼

宮城県栗原市の「関村牧場」で生産される「漢方和牛」は、14 種類の漢方をブレンドした餌と、ストレスフリーな放牧環境で育てられたブランド和牛です。「漢方和牛」を炭火カウンターで焼きあげ、五感でお愉しみいただけます。

「漢方和牛」は、健康的な食肉生産と環境負荷の低減を両立する「循環型飼育」を特徴としています。



葉月 会席料理一例 ※献立は月ごとに変更いたします。

- 先付 女川産がぜうに
- 前菜 雄勝産帆立 / 合鴨コース / 松島穴子 / 仙台茶豆の海老真丈
- 吸物 牡丹鱧 順才
- 造り 三陸沖鱈藁焼き / 石巻産鯛昆布締め / 鰹銀皮造り
- 煮物 賀茂茄子揚げ出汁
- 口直し 車海老 北寄貝 黄味酢
- 進肴 栗原の漢方和牛炭火焼
- 食事 閉上 北限のしらす菜ご飯釜焚き / 十三浜べっこう蜆汁 香の物
- 水菓子 あらごし桃ゼリー / ずんだチーズケーキ / 抹茶最中

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランヴィスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：柴崎、柴井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

■朝食：目覚めの旬と郷の恵み

「目覚めの旬と郷の恵み」をテーマに、地域契約農家の厳選米を羽釜で炊き上げた銀シャリを軸に、老舗味噌蔵特製の「松島合わせ」を使った味噌汁、炭火の焼き魚や出汁巻き玉子、削りたての鰹節や東松島大曲浜産の海苔など「ご飯のお供」を取りそろえます。地域の生産者や作り手と協働し、松島の風土を映した食事体験をご提供いたします。

・銀シャリ

地域契約農家産の厳選されたお米と牡蠣養殖棚の命を継ぐ「いかだ炭」を使い羽釜で炊き上げ、蓋を開けた瞬間の香り、粒の立った艶やかさ、噛むほどに広がる甘さを最大限に引き出します。創業 120 年の丸平かつおぶしや伝統製法で漬け込まれた色鮮やかな漬物など、地域特産の「ご飯のお供」と共に銀シャリのおいしさをお楽しみください。

・宮城ブランド卵の旨み、「極み出汁巻き玉子」

地域の平飼い鶏の卵を使用。卵本来の濃厚なコクと旨みを引き立てるため、厳選した上品な出汁を合わせ、一本ずつ丁寧に焼き上げました。口に含んだ瞬間にじゅわっと出汁が溢れ出す、ふわふわ食感をお楽しみください。

夏季 朝食献立一例 ※献立は季節ごとに変更いたします

石巻丸平かつおぶし	本枯れ節薄削り
春慶塗重	仙台雪菜お浸し / はらこ醤油漬け / 七ヶ浜産生海苔佃煮 / きんぴら牛蒡
小鉢	ミヤギシロメ笹上げ豆腐
煮物	夏野菜 冷し鉢
焼物	焼き魚 又は 出汁巻き玉子 をお選び下さい
銀シャリ釜焚き	栗原産 つや姫 / 香の物
味噌汁	仙台白味噌汁
水菓子	旬の果実 岩泉ヨーグルト掛け



■特選の一杯

会席を華やかに彩るペアリング、そして大人の語らいの場であるバーラウンジ。至高の時間を演出するのは、YOKI MATSUSHIMA ならではのこだわりを尽くしたドリンクコレクションです。地元で愛され続ける銘酒をはじめ、鮮烈な山椒が五感を刺激する「AKAYANE」の山椒スピリッツから、世界の名だたるワインやウイスキーまで一堂にラインナップいたしました。

一皿一皿に寄り添う一献から、旅の記憶を深めるナイトキャップまで、心満たされる豊かな時間をお過ごしください。

[報道関係お問い合わせ先]

株式会社グランヴィスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：柴崎、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

・「AKAYANE（赤屋根）」の山椒スピリッツ

鹿児島県の伝統ある焼酎蔵「佐多宗二（さたそうじ）商店」が手がけるクラフトスピリッツブランドで「日本のハーブ・スパイスを世界へ」という志から生まれた、新感覚の 10 樽しか作られていないプレミアムなスピリッツです。フランスの名門 Allary 社製、最高級のリムザンオーク新樽による「檜樽仕上げ」により、山椒の香りに複雑なレイヤーを加え、テクスチャーを格段にしています。目の覚めるようなフレッシュな山椒の香りと、ピリツとした切れ味が特徴です。

【「YOKI MATSUSHIMA」概要】



開業日：2026年8月予定

所在地：宮城県宮城郡松島町松島字東浜 5-3

施設規模：地上 5 階

延床面積：4043.53 平米

客室数：26 室（41～69 平米）

客室タイプ：露天風呂付客室 9 室、半露天風呂付客室 17 室

公式ホームページ：<https://yoki-matsushima.jp/>

■開業記念特別宿泊プラン ご予約受付中

プラン名：【公式ホームページ限定】2026 年夏開業

先行予約特典付き「YOKI MATSUSHIMA」スタンダードプラン（1泊2食付き）

先行予約限定でオリジナルノベルティをプレゼント。

24 時間お好きなときに湯浴みを満喫できる温泉かけ流しの露天風呂または半露天風呂を設えた全 26 室の客室からは松島の風景と雄大な海をご覧ください。

（一例）客室タイプ：温泉かけ流し半露天風呂付／和洋室（46～51㎡）

価格：1 名様（2 名 1 室ご利用時）67,500 円～ ※税・サ込



※画像はすべてイメージです。

【報道関係お問い合わせ先】

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：柴崎・榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウェイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名：株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地：東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創立：1958年8月27日
資本金：1億円
代表取締役社長：荒井 幸雄
TEL：03-5209-4121（代表）
URL：granvista.co.jp
Facebook：facebook.com/granvista.co.jp
X：x.com/granvistaTW
Instagram：instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャブション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都ぎをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES & RESORT 沖縄恩納村（2026年7月開業予定） / YOKI MATSUSHIMA（2026年8月開業予定） / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

〔報道関係お問い合わせ先〕

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 広報・PR 課 担当：柴崎、榮井

Tel: 03-5209-4149 Fax: 03-5209-4146

E-mail: info@granvista.co.jp