





## 日本料理

### 箸付け

 仙台芹のムース 飛鳥出汁 山葵 キャビア  
仙台白菜と目光の香味漬け

### 季節の椀物 / 海鮮土瓶蒸し

 三陸雄勝産二年物牡蠣と真鱈の土瓶蒸し  
椎茸 三ッ葉 酢橘

### 温物

鱧鱈の茶碗蒸し  
海老 百合根 鶏肉 椎茸 銀杏

### 季節の一品

寒鰯油霜 黄金ソース  
帆立焼き霜 アボカド あすばら いくら 菜の花 セルフィーユ

### お凌ぎ

三陸水揚げ天然本鮪・煮穴子・ミンククジラのユッケ  
自家製煮切り醤油 大根柚子漬け

### お造り

三陸水揚げ天然本鮪・他 二種  
青螺 鱈・真鯛・鮫鱈肝

### 焼物

【仙台名物】一の坊熟成厚切り牛タン No.12 手づくり南蛮味噌

### 油物

海老と季節野菜の天ぷら 柚子塩

### 食事

二八手打ちそば(温・冷)  
「伊達正夢」白ごはん鉄鍋焼き  
留椀：三陸海鮮あら汁 涌谷町川敬味噌

### 水菓子

季節のフルーツゼリー

仕入れや天候状況によりメニューが変更になる場合がございます。  
お好きなタイミングで出来立てのお料理をお召し上がりいただけますよう、  
お客様ご自身で料理人へ直接オーダーの上、お楽しみください。

【Dinner】 Last Order19:45 Close20:00  
【Morning】 7:30～9:15Last Order Close9:30



## French menu

### Amuse-bouche アミューズ

一の坊特製 金の生ハム 栗原カテキン豚使用  
野菜のピクルス

 三陸雄勝産二年物牡蠣パプール カクテルソース

### Salad サラダ

 蔵王ハーブのサラダ 仙台味噌のピネグレット カシスのピネグレット

### Pain パン

ライ麦 チーズパン ミニフランス ガーリックトースト

### Poisson 魚料理

三陸産水蛸のカルパッチョ  
蔵王ストラッキーノチーズ ライムキャビア

### Viande 肉料理

三元豚の煮込みパイ包み焼き  
仙台牛焼きしゃぶ グレイビーソース トリュフの香り リンゴのソテー

### Fromage チーズ

カマンベール ブラスカス ミモレット いぶりがっこクリームチーズ

### Dessert デイセール

焼きたて! yukoさんのサントノーレ 焼きたてフィナンシェ  
LOVEリュレ ジェラート 手づくりクッキー

大切な人と心温まる時間をお過ごしください

宮城の名工  
松島一の坊料理長 川村匡之



2024.12



雄勝町・成澤さんの牡蠣



仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜



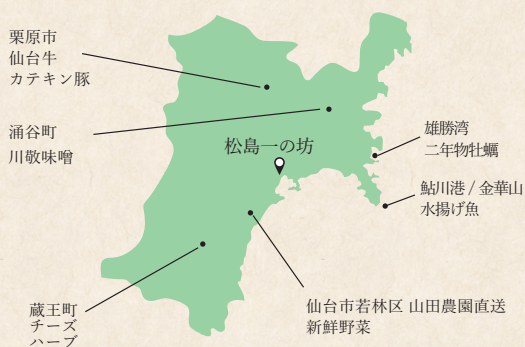
蔵王町・Cheese Atelier Mozzaoさんのチーズ

## 安心、高品質な食材を求めて 「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」

宮城県をはじめ東北には豊かな自然の中で育まれた、  
おいしい食材や地域の文化がたくさんあります。

実際に生産の現地へ足を運び、食材の育った環境や生産者の思いに直接触れながら  
その素晴らしさをお客様にもお伝えしたいと思っています。

料理人自身が目利きした食材を使った料理で、お客様と生産者をつなぎ、味わう人の笑顔  
につながる活動を「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」として実施しています。



松島温泉  
**松島 一の坊**  
Matsushima ICHINOBO Onsen Resort & Spa

webでもメニューを  
ご覧いただけます



# 青海波

Premium Dinner  
- December -

～料理長の厨房にあなたをご招待～

ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ