

## 先付け

蛸の紫陽花見立て  
かぼちゃミルク煮  
いんげん胡麻和え

## お造り

仙台市場直送鮮魚  
加美町今野醸造 吟醸醤油

## お凌ぎ

宮城県近海の握りと旬の素材  
登米産 忠義さんのササニシキ 自家製土佐醤油

## 料理長季節の逸品

もろこし豆腐 冷製スープ仕立て  
枝豆冷やし茶碗蒸し  
ガスパッチョ

## 温物

茄子と森林鶏の味噌クリーム焼き

## 契約農家さんのサラダ

朝採れ新鮮サラダ  
蔵王生チーズフルーツサラダ

## 焼き物

【炭焼き】仙台名物一の坊熟成厚切り牛たん 南蛮味噌  
【炭焼き】宮城県産「はやせ鮎」藻塩焼き  
【鉄板焼き】仙台牛 季節の焼き野菜 カフェドパリソース

## 揚げ物

海老と季節野菜の天ぷら 塩釜の藻塩 レモン塩

## 食事

釜炊き登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」  
穴子飯  
冷やし温麺 山形のだし  
自家製ぬか漬け 長芋たまり漬け 酢取り茗荷

## デザート

焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス  
生デコレーションケーキ 季節のタルト  
旬のフルーツ 蔵王ハーブゼリー フルーツゼリー ブランマンジェ  
本日のフルーツ生ジュース

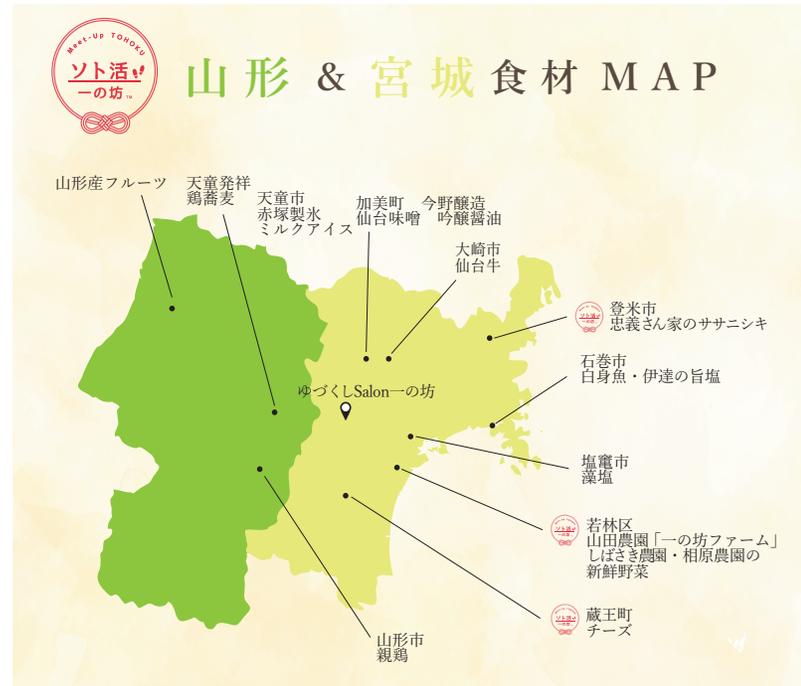
まずは季節のドリンク × 前菜のペアリングをお楽しみください

## 前菜

フライドパスタ  
たくあんクリームチーズ  
自家製ピクルス  
鴨ロースト オレンジソース  
アボカドと海老のコンソメゼリー  
海鞘のサラダ仕立て

## おすすめドリンク

自家製梅酒  
おくのかぜ 夏の原酒  
天上夢幻 夏吟 純米吟醸



一つひとつ心を込めて丁寧に作り上げた料理を  
お楽しみいただきながら、ごゆっくりとお過ごしください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング

料理長 田中貴章



登米市・忠義さんのササニシキ



仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜



山元町・佐藤菊商店さんの生手こんにゃく

## 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  
思いに直に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。

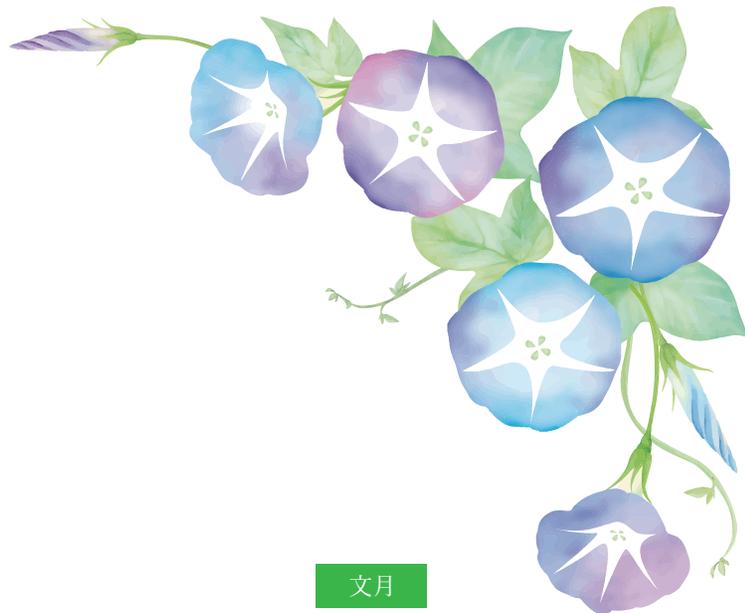
料理人自身が目利きした食材を使った料理で、  
お客様と生産者をつなぎ、味わう人の笑顔につながる活動を  
「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」として  
定期的に行っています。

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。  
夕食時間：17:00～20:00 (Lo 19:30) / 朝食時間：7:30～9:00

仙台・作並温泉

W-salon  
一の坊

webでもメニューを  
ご覧いただけます



文月

## 手しごとビュッフェ さくらダイニング

Dinner menu

料理人の手しごとを目の前で  
ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ

