



日本料理

焼き物

宮城のブランド魚 伊達の銀鮭 藻塩焼き 法蓮草浸し
蔵王地養卵×鰹と昆布の出汁で焼き上げた出汁巻き玉子
栗原市カテキン豚 角煮 バンズ

本日のおかず

海老フライ コールスロー
香りを大切に炊き上げた宮城県産生海苔の佃煮
厚揚げ豆腐の田舎煮 筋子
朝ずり長芋のとろろ 鰹の出汁入り

食事

宮城県ブランド米「伊達正夢」土鍋焼きご飯
登米産・忠義さんのササニシキ 銀シャリオにぎり

おにぎり3つのこだわり



- ①登米産「忠義さんのササニシキ」
- ②東松島 相沢さんの焼き海苔
- ③塩釜名産藻塩で炊く銀シャリ

香の物

胡瓜漬け 梅干し 大根田舎漬け

椀物

仙台油麩×川敬味噌の味噌汁

デザート

岩泉加糖ヨーグルト 蔵王の無糖ヨーグルト 自家製ジャム
フルーツ各種



French menu

Hors-d'oeuvre オードブル

海老とブロッコリーのマリネ とまとオリーブ和え
若鶏のコンフィ

Soupe スープ コンソープ

Pain パン

焼き立てクロワッサン 葡萄パン 他
自家製ジャム クリームチーズ醤油漬

Poisson 魚料理

松いちモーニング 三陸オイスターカレー バゲット

Viande 肉料理

シェフが作る 月見煮こみハンバーグ

Salade サラダ

柴崎農園直送 新鮮野菜のシーザーサラダ

Dessert ディセール

ラム酒が香るフレンチトースト
自家製塩ずんだ バニラアイス

爽やかな朝をお迎えでしょうか
ごゆるりと朝の食事をお楽しみください

宮城の名工
松島一の坊料理長 川村匡之

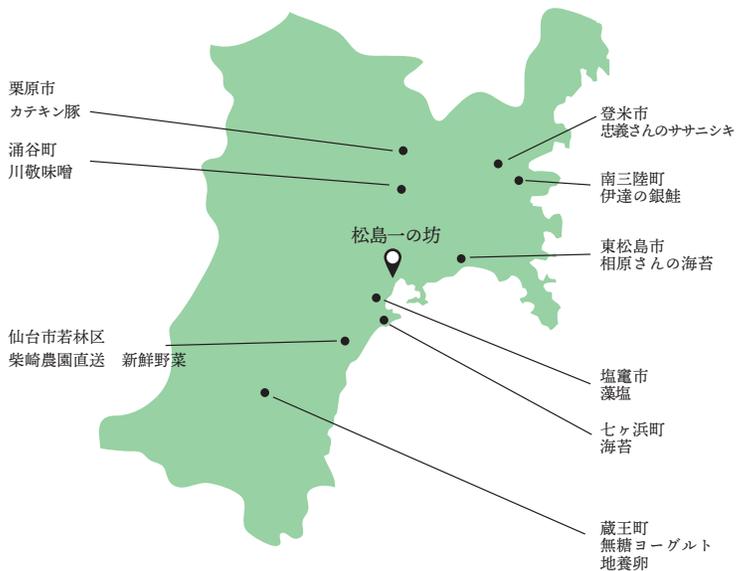


【Morning】Last Order9:15 Close9:30

2024.7



松島一の坊 MIYAGI 食材 MAP



青海波
Premium Morning
-July-

～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



食後にゆったり
ドリップコーヒー 8:00～9:15

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

