





## 日本料理

### 先付

 宮城県産牡蠣仁品漬け  
 宮城県産雪菜と鮑の酒盗くりーむ掛け

### 前菜

茄子と海老の冷やし鉢

### 温物

自家製胡麻豆腐湯葉包み揚げ ズワイ蟹あん掛け

### お凌ぎ

鮎川港直送ミンククジラと本鮪にぎり寿司 独活の金平 柚子大根

### お造り

世界三大漁場金華産沖水揚げ魚 三種盛り 本鮪 真鯛 あしらひ

### 進肴

鯉の薫焼き 塩釜藻塩 山葵 茗荷

### 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、玉蜀黍、甘長の天ぷら 檸檬塩

### 食事

二八手打ちそば ころろ 海苔 胡麻 山葵  
 「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  
冷やしくりーむぜんざい


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】 7:30～9:15 Last Order Close9:30



## French menu

### Amuse-bouche アミューズ

一の坊特製 金の生ハム 栗原かて金豚使用  
 フルーツとまと 海老のジェノベーゼ  
 野菜のピクルス


### Hors d'oeuvre オードブル

無花果のテリーヌ キャビア添え

### Soupe スープ

白桃の冷製スープ オリーブオイル シブレット


### Pain パン

 蔵王のモッツアレラチーズのキッシュ 蔵王ハーブのサラダ  
 ライ麦 チーズパン ガーリックトースト

### Poisson 魚料理

 雄勝・成澤さんの二年物牡蠣のソテー マスタードの香り

### Viande 肉料理

 仙台牛ロースト ポルト酒のソース 季節の焼き野菜を添えて

### Fromage チーズ

カマンベール プラスカス ミモレット いぶりがっくクリームチーズ

### Dessert デイセール

焼きたてパイ 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



2024.7



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

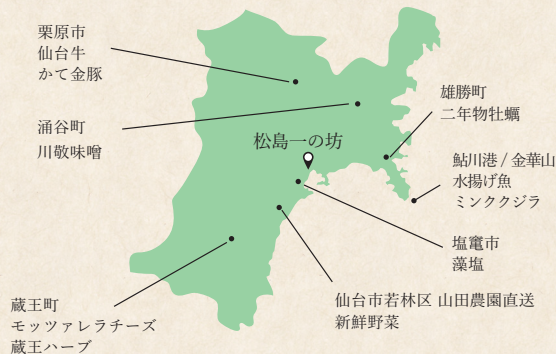
## 安心、高品質な食材を求めて

### 「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™」として定期的を実施しています。



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  
-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