



日本料理

箸付け

さつま芋と海老の白和え 三ッ葉 胡桃 くこの実
秋菊と秋刀魚の彩漬け 蛇腹胡瓜 焼き葱

温物

鱈鱠茶碗蒸し
百合根 銀杏 椎茸 鶏肉

蒸物

穴子の飯蒸し
松茸 山葵 絹さや 紅葉人参

お凌ぎ

本鮪・鰯 帆立貝 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
白身 ミンク鯨 戻り鰹

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
牡蠣のくりーむ田楽 しめじ 法蓮草 枝豆 玉味噌 チーズ

油物

海老 秋茄子 舞茸 天ぷら 煎り出汁 ぼろず

食事

二八手打ちそば
「伊達正夢」白ごはん鉄鍋焼き
留碗：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




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 和栗のムース

Hors d'oeuvre オードブル

 三陸産蛸とストラッキーノチーズのカルパッチョ

Salad サラダ

蔵王ハーブのサラダ 二種のピネグレット 苺と檸檬


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

秋鮭パートブリック揚げ 南京サラダ 白ワインのソース

Viande 肉料理

 仙台牛の焼きしゃぶ 蟹のリゾット添え ポルト酒のソース

Fromage チーズ

 カマンベール プラスカス ミモレット いぶりがっこクリームチーズ

Dessert ディセール

焼きたてカヌレ 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

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

宮城の名工
松島一の坊料理長 川村匡之



2024.10



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
- October -

～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