



日本料理

箸付け

南京くりーむ豆腐 いくら 豆乳出汁 山葵 セルフィーユ
金華鮭の南蛮漬け 玉葱 パプリカ パセポン

季節の椀物 / 海鮮土瓶蒸し

 三陸雄勝産二年物牡蠣とめぬけの土瓶蒸し
焼舞茸 三ッ葉 酢橘

温物

ずわい蟹の茶碗蒸し
海老 百合根 鶏肉 椎茸 銀杏

お凌ぎ

赤のにぎり 本鮪・ミンククジラ・赤貝
自家製煮切り醤油 大根柚子漬け

お造り

世界三大漁場金華産沖水揚げ魚 三種盛り
鱈 鮪 鮮 真鯛 帆立

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
鱈の塩こうじ焼 仙台芹胡麻和え 針生姜 さつま芋檸檬煮

油物

海老 目光 里芋 天ぷら 柚子塩 天出汁 生姜おろし

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 アンチョビのソース掛け

Salad サラダ

 蔵王ハーブのサラダ 苺のピネグレット 仙台味噌のピネグレット

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

宮城サーモンの燻製と蔵王ストラッキーのチーズ
トマトソース 柚子こしょうの香り

Viande 肉料理

登米ほろ酔い豚のポルケッタ 林檎のコンフィチュール添え
 仙台牛フリカッセ 焼野菜を添えて 赤ワインのソース

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 デイセール

焼きたてカヌレ フィナンシェ LOVEリユレ
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



2024.11



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
- November -

～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