



日本料理

箸付け

蔵王の牛乳を使ったミルク豆腐

季節の一品

寒鰯の酒粕味噌漬け焼き 仙台せりの浸し 酢取り茗荷

蒸物

石巻東浜・阿部さんの二年物牡蠣の茶碗蒸し
銀杏 椎茸 百合根 銀あん 柚子

お凌ぎ

南三陸水揚げ本鮪 三陸水揚げ鮪 にぎり寿司
黒むつ香味漬け 大根柚子漬け

お造り

世界三大漁場 石巻金華山沖水揚げ魚お造り 鮪 白身 鯨

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

揚物

海老 椎茸 露の薑 天ぶら 手作り梅塩
かぼちゃの揚げ饅頭 カマンベールチーズ 鼈甲あん 山葵 梅人参

食事

【選べる】2・8手打ちそば or うどん 鶏肉 焼き葱 三ツ葉 七味
「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
香の物：自家製ぬか漬け

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】 7:30～9:15 Last Order Close9:30



French menu

Amuse-bouche アミューズ

一の坊生ハム～極上のくちどけ～栗原高原カテキンとん
冬野菜のピクルス

Hors-d'oeuvre オードブル

鹿島・MARUSEN FARM とまと 海老ジェノパソース

Salad サラダ

山田農園直送新鮮冬野菜×蔵王ハーブのサラダ
仙台味噌のピネグレット 苺のピネグレット

Pain パン

ライ麦 カンパーニュ チーズパン ガーリックトースト

Poisson 魚料理

真鱈のブイヤベース ハーブ野菜添え
雄勝・成澤さんの二年物牡蠣の白ワイン蒸し チーズリゾット

Viande 肉料理

仙台牛の焼きしゃぶ×山田農園直送仙台雪菜のマリネ

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

yuko さんの焼きたてフィナンシェ
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





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

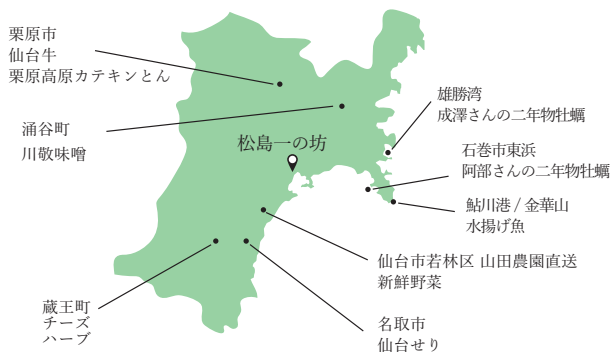


蔵王町・Cheese Atelier Mozzaoさんのチーズ

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。産地へ足を運び、食材の育った環境や生産者様の思いに触れながらその素晴らしさをお客様にお伝えしたいと思っています。

料理人自らが目利きした食材を使った料理で、お客様と生産者様をつなぎ、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 - February -

～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