



日本料理

箸付け

空豆のムース 花びらゆり根 アーモンド

季節の一品

新ジャガイモの揚げまんじゅう 豚の角煮射込み 鱈甲飴

お凌ぎ

南三陸水揚げ本鮪 鮎川港水揚げミンク鯨 にぎり寿司
鯛の煮凝り 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 お造り三種盛り

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

蒸物

海老餡の茶碗蒸し 生姜の香り 百合根 椎茸 銀杏

揚物

海老 ホタル烏賊 こども 天ぷら 手作りレモン塩を添えて

酢物

春の山菜うるい 赤貝のてっぺい 仙台小葱 蓮根 大葉

食事

【選べる】2・8手打ちそば or うどん 桜海老おろし 山葵
「伊達正夢」白ごはん鉄鍋焼き
留碗：三陸海鮮あら汁 浦谷町川敬味噌
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 Order 19:45 Close 20:00

【Morning】 7:30～9:15 Last Order Close 9:30



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
野菜のピクルス



石巻・東浜阿部さんの二年物牡蠣エスカベッシュ

Salad サラダ



山田農園直送新鮮春野菜 × 蔵王ハーブのサラダ



仙台味噌のピネグレット オレンジのピネグレット

Soupe スープ

新玉ねぎのブイヨンスープ トリュフの香り ガーリックトースト

Pain パン

プチバゲット チーズパン 自家製コンフィチュール

Poisson 魚料理

梶木鮪のソテー アンチョビソース
鹿島台・MARUSEN FARM とまとリゾット添え

Viande 肉料理

仙台牛焼きしゃぶ マデラ酒のソース 春野菜を添えて

Fromage チーズ

カマンベール ブラスカス 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さんの焼きたてマドレーヌ
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



2025.3



雄勝町・成澤さんの牡蠣

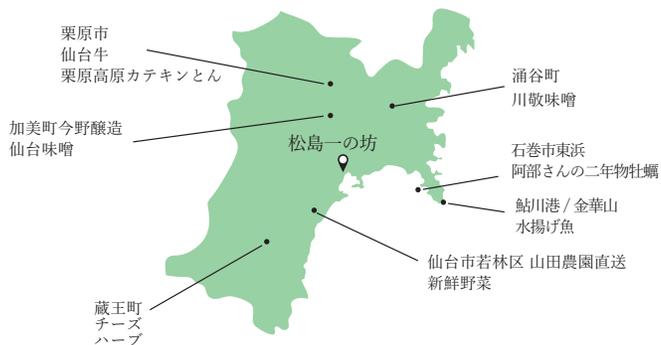
仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜

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
- March -

～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