

先付け
もろこし白和え
穴子ざく
季節野菜焼き浸し

先椀
海老真丈椀

お造り
仙台市場直送鮮魚
加美町今野醸造 吟醸醤油

お凌ぎ
宮城県近海の握りと旬の素材
登米産 忠義さんのササニシキ 自家製土佐醤油

料理長季節の逸品
宮城野ポーク冷しゃぶ
どろ湯葉山形だし
人参の冷製スープ

温物
米茄子のグラタンボロネーゼ風

契約農家さんのサラダ
朝採れ新鮮サラダ
蔵王チーズフルーツサラダ

焼き物
【炭焼き】仙台名物一の坊熟成厚切り牛たん 南蛮味噌
【鉄板焼き】仙台牛 季節の焼き野菜 ソース二種食べ比べ

揚げ物
海老と季節野菜の天ぷら 塩釜の藻塩 レモン塩

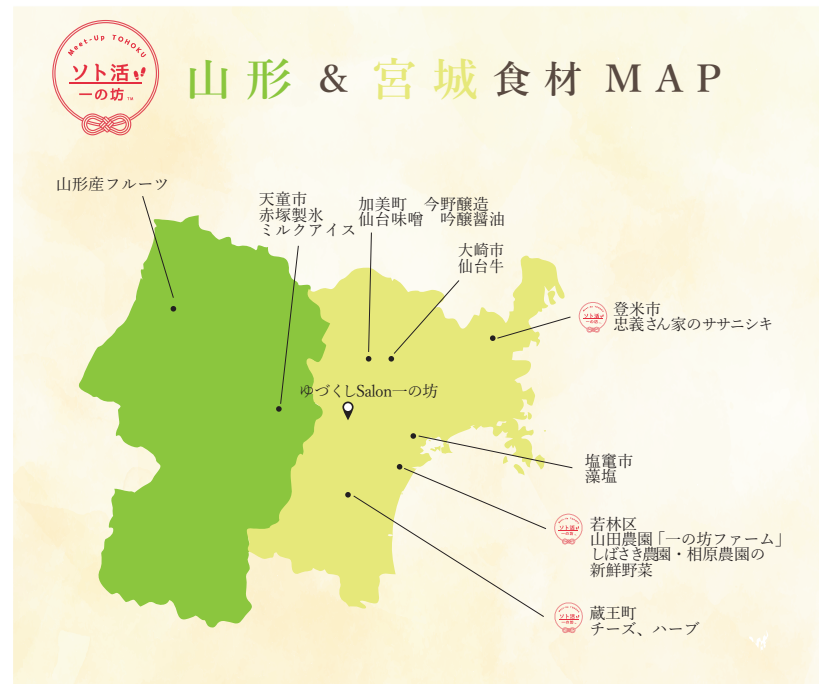
食事
釜炊き登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
とうもろこしご飯
冷やしすだち温麺
自家製ぬか漬け 胡瓜たまり漬け 蕪檸檬漬け

デザート
焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
チョコレートケーキ 季節のタルト
旬のフルーツ 蔵王ハーブゼリー フルーツゼリー ブランマンジェ
本日のフルーツ生ジュース

まずは季節のドリンク × 前菜のペアリングをお楽しみください

前菜
フライドパスタ
カボチャのフラン
自家製ピクルス
パテドカンパーニュ
蒸し鶏ラビゴットソース
チーズ味噌漬

おすすめドリンク
自家製梅酒
南三陸ワイナリーシャルドネ 2023 (白)
ヤマ・ソーヴィニヨン (赤)



一つひとつ心を込めて丁寧に作り上げた料理を
お楽しみいただきながら、ごゆっくりとお過ごしください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング

料理長 **田中貴章**



登米市・忠義さんのササニシキ



仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜



山元町・佐藤菊商店さんの生芋こんにゃく

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。

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。
夕食時間：17:00～20:00 (Lo 19:30) / 朝食時間：7:30～9:00

仙台・作並温泉



webでもメニューを
ご覧いただけます



葉月

手しごとビュッフェ さくらダイニング

Dinner menu

料理人の手しごとを目の前で
ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ