

先付け
かます菊花浸し

先椀
芋煮椀

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
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
秋の七宝蒸し
胡麻豆腐茸あんかけ
蔵王チーズとフルーツの白衣

温物
森林鶏オリエンタルソースグラタン仕立て
ポタージュミルクフォンテ ガーリックトースト

契約農家さんのサラダ
柴崎さんおすすめ葉野菜 他4種

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 レモン
【鉄板焼き】仙台牛 季節の焼き野菜 ソース二種食べ比べ
仙台味噌クリームソース シャリアピンソース

揚げ物
海老と季節野菜の天ぷら 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」
さつま芋ご飯
芹温麺
自家製ぬか漬け 胡瓜塩昆布和え 蕪柚香漬け

デザート
焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
レアチーズケーキ スウィートポテト
旬のフルーツ フルーツゼリー ガトーショコラ
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
さつま芋檸檬煮クリームチーズ
自家製ピクルス
メカジキのスモーク
キッシュ・ロレーヌ
カボチャクリーム寄せ

おすすめドリンク
浦震 特別純米酒 ひやおろし
三陸ワイン ヤマ・ソーヴェニヨン (赤・辛口)
自家製 プラム酒



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**

2024.10



蔵王町・チーズアトリエMozzaoさんの
フレッシュチーズ

仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜

登米市・忠義さんのササニシキ

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
定期的に行っています。

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



神無月

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

