

料理長おすすめ

竹鶏たまごのだし巻き卵
宮城サーモン山掛け丼
さくさく作並コロッケ

鉄板

焼きたてフレンチトースト 秋保「森と蜂と」山藤の蜂蜜
バジルソーセージ パンプキンハニーバター

朝パン

クロワッサン他2種
手作りジャム 苺 ブルーベリー 無花果

今月のスープ

茸とベーコンのスープ

契約農家さんの新鮮サラダ

採れたて新鮮地元野菜
海藻サラダ
手作りドレッシング

焼き魚

塩鮭 焼き芋

今月のお豆腐

宮城シロメ大豆の手作り豆腐

ごはんのおとも

手作り金平ごぼう

たらこ 紫蘇巻き 梅干し 茄子揚げ浸し
一の坊オリジナル「牛たんやわらか煮」

山形醤油で作った肉じゃが or 蕨の田舎煮

「佐藤蒟蒻店」玉こんにやく 「竹鶏たまご」の温泉卵

牛筋シチュー or 牛筋煮込み

牛タンネパールカレー

ごはん

釜炊き 登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
宮城産玄米「金のいぶき」作並の朝がゆ
お味噌汁



1F くつろぎ Salon

食後にモーニングブレンド

サイフォン珈琲 (9:00 ~ 10:00)

おめざドリンク Wake up drink

アニタさん&サビナさんお気に入りドリンク
ハニーバナナジュースとチャイ

デザート

岩泉ヨーグルト (加糖/無糖)
フルーツ各種 黒ゴマブランマンジェ

白石市「竹鶏たまご」 Egg

宮城白石蔵王のふもとの養鶏場「竹鶏ファーム」。
“アニマルウェルフェア”と呼ばれる動物福祉の考え方で育てた健康な鶏のたまごはコレステロール値も通常より低く、食べるとわかる生臭さのない清々しい味わいが魅力です。



山元町「佐藤蒟蒻店」 Konjac

自家栽培した蒟蒻芋「和玉」を100%使用。品質にこだわるため生芋をすりおろすなど、手作業が多く手間暇のかかる伝統的な製法を続けていて独特の歯ごたえが特徴的です。



秋保養蜂家「森と蜂と」 Honey

はちみつの全国大会日本一2冠のはちみつ屋さん。
山に囲まれた自然豊かな土地で、日々みつばち達と対話をしながら、みつばち達が感じている、花の蜜本来の香りや味をお客様にも感じていただけるようにと愛情を込めてつくられたはちみつをご堪能ください。

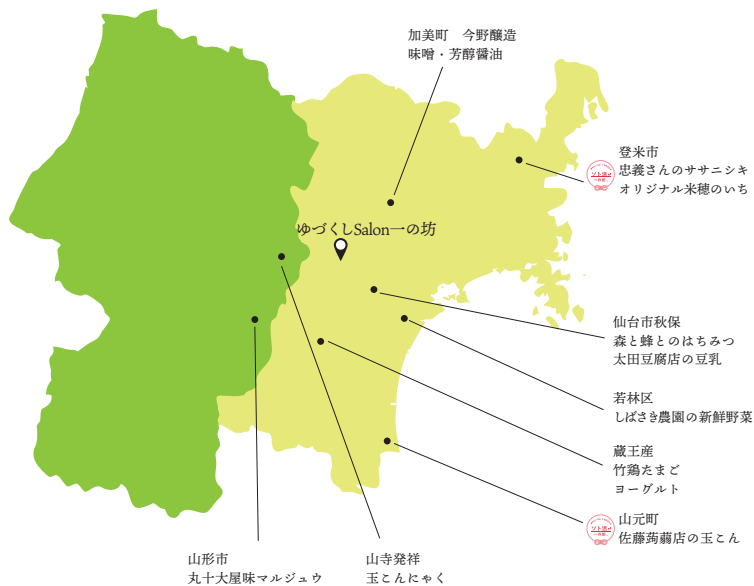


手しごとビュッフェ さくらダイニング

料理長 田中貴章



山形 & 宮城 食材 MAP



神無月

手しごとビュッフェ さくらダイニング

Breakfast menu

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。
朝食時間：7:30～9:30 (Lo9:00)

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

仙台・作並温泉



webでもメニューを
ご覧いただけます

