



日本料理

焼き物・揚げ物

宮城のブランド魚 伊達の銀鮭 藻塩焼き
出汁巻き玉子 蔵王地養卵 × 鰹と昆布の出汁
三陸産牡蠣のクリームコロッケ 自家製ソース



本日のおかず

お茶漬けにも出来ます！真鯛の胡麻和え
松島蒲鉾の笹かま焼
鰹の出汁入り朝ずり長芋のとろろ
自家製ひじき煮 筋子

食事

宮城県ブランド米「伊達正夢」土鍋焼きご飯
登米産ササニシキ 銀シャリオにぎり
焼き鱈子 蔵王の梅干し 塩むすび

3つのこだわり



- ①登米の忠義さんのササニシキ
- ②東松島 相沢さんの焼き海苔
- ③塩釜名産藻塩で炊く銀シャリ

香の物

胡瓜漬け 梅干し

椀物

宮城県産蜆貝 × 加美町今野醸造味噌で仕上げた味噌汁



デザート

岩泉加糖ヨーグルト 蔵王の無糖ヨーグルト
自家製ジャム フルーツ各種

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。

【Morning】Last Order9:15 Close9:30



French menu

Hors-d'oeuvre オードブル

ブロッコリーマリネ
ポテトサラダ

Soupe スープ



松いちモーニング 三陸オイスターカレー
コーンスープ

Pain パン

焼き立てクロワッサン ブリオッシュ
クリームチーズ醤油漬け

Viande 肉料理

エッグベネディクト ウインナー

Salade サラダ

柴崎農園直送 新鮮野菜サラダ
二種のピネグレット

Dessert ディセール

ラム酒が香るフレンチトースト
自家製塩ずんだ バニラアイス

爽やかな朝をお迎えでしょうか
どゆるりと朝の食事をお楽しみください

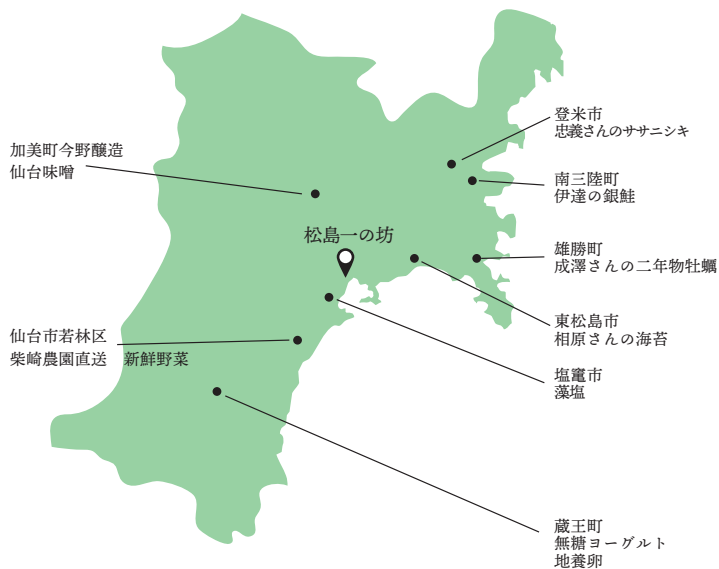
宮城の名工
松島一の坊料理長 川村匡之



2025.3



松島一の坊 MIYAGI 食材 MAP



青海波
Premium Morning
- 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



食後にゆったり
ドリップコーヒー 8:00～9:15

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

