



日本料理

箸付け

春の山菜とズワイ蟹のお浸し

季節の一品

石巻東浜・阿部さんの牡蠣カダイ麩揚げ 筍の木の芽焼き 桜餅

<生産者応援>先碗

三陸産若布と牛筋のコラーゲンスープ

お凌ぎ

南三陸水揚げ本鮪・平貝昆布締 にぎり寿司 鉄火巻き

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

空豆すり流し茶碗蒸し カマンベールチーズ

揚物

海老 白魚海苔 ごとみ 天ぷら 手作りレモン塩を添えて

食事

【選べる】2・8手打ちそば or うどん

「伊達正夢」白どはん鉄鍋焼き

留椀：三陸海鮮あら汁 涌谷町川敬味噌

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 Order19:45 Close20:00

【Morning】 7:30～9:15 Last Order Close9:30



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

春野菜のピクルス

蔵王の牛乳 ムース仕立て ベリーの香り

Hors-d'oeuvre オードブル

雄勝成澤さんの牡蠣と海老のマリネ
レムラードソース バジルの香り

Salad サラダ

山田農園直送新鮮春野菜 × 蔵王ハーブのサラダ

仙台味噌ビネグレット はちみつビネグレット

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

三陸水揚げ春告げ魚・鯖 × 鹿島台・MARUSEN FARMとまとソース

Viande 肉料理

蔵王牛焼きしゃぶ レッチャーノチーズリゾット添え ジンジャーの香り

Fromage チーズ

カマンベール プラスカス 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さんの抹茶のティラミス

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



2025.4



雄勝町・成澤さんの牡蠣

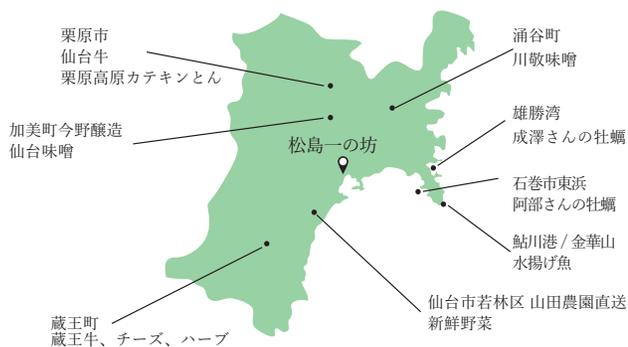
仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜

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
- April -

～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

