

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

先付け

グリーンピース白和え
メバルの彩漬け

先椀

牡蠣玉椀

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

お造り

仙台市場直送鮮魚
加美町今野醸造 吟醸醤油

料理長季節の逸品

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 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
レフォールソース ライムソース

温物

季節の茶碗蒸し
筍と森林鶏の煮物
平日のムニエル九条葱ソース

揚げ物

海老と季節野菜の天ぷら 藻塩 桜塩

食事

釜炊き登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
鯛ご飯 今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 ミネストローネ
自家製ぬか漬け 叩き胡瓜 キャベツ塩昆布和え

デザート

焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
バイクドチーズケーキ マチエドニア
旬のフルーツ 抹茶ティラミス 抹茶のシフォンケーキ
フルーツ生ジュース

前菜

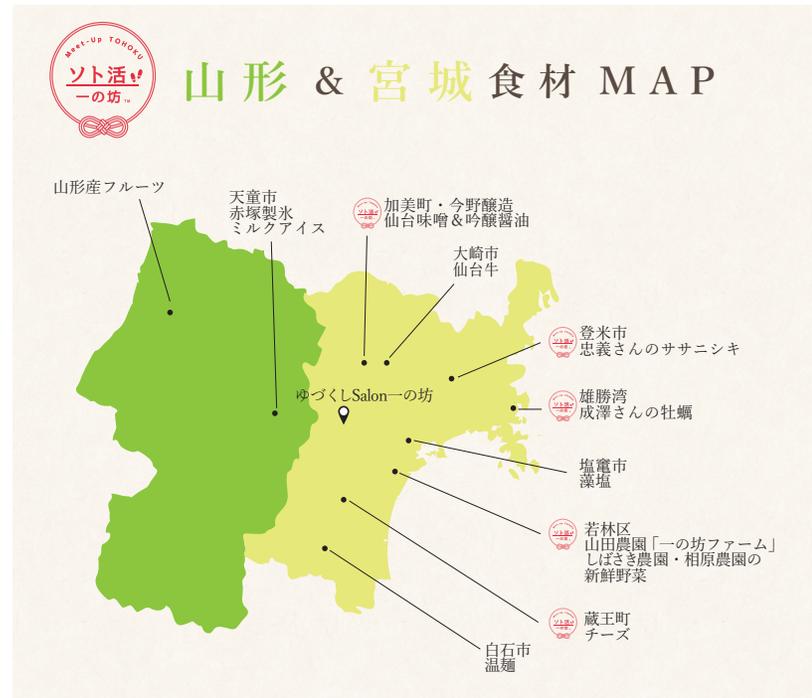
野菜チップス
帆立と白魚のエスカベッシュ
自家製ピクルス
鴨ローストオレンジソース
アボカドと海老のディップ
こごみもろ味噌和え

契約農家さんのサラダ

柴崎さんおすすめ野菜

おすすめドリンク

ニッカ 伊達ハイボール
自家製 プラム酒
ノンアルコール / プラムシロップ



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



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。
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。

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



webでもメニューを
ご覧いただけます



皐月

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

