



日本料理

<はじめに> 食べる本格薬膳スープ

三陸石巻産 塩漬け海鼠（ナマコ）の薬膳スープ
蓮の実 白木耳 枸杞（クコ） 大棗（ナツメ） 白髪ねぎ

<生産者応援> 箸付け

 岩手県大船渡産若布と三陸産蛸の梅肉和え

季節の一品

初鯉の薫焼き 山葵 塩釜名産藻塩 香味野菜

お凌ぎ

南三陸水揚げ本鮪・真鯛 にぎり寿司 大根甘酢

お造り

世界三大漁場 金華山沖水揚げ魚 本鮪 ヒラマサ ボタン海老

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

ズワイ蟹茶わん蒸し

揚物

 石巻産原木しいたけ吉野 海老 山菜天ぷら 手作り山椒塩

食事

【選べる】2・8手打ちそば or うどん

 一の坊特選ブレンド米「穂のいち」白飯鉄鍋焼き
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

くりーむ杏仁豆腐 季節のフルーツ

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

 雄勝成澤さんの牡蠣白ワイン蒸し 野菜のカクテルソース

Soup スープ

新ジャガイモのビシソワーズ

Salad サラダ

 山田農園直送新鮮春野菜 × 蔵王ハーブのサラダ
キウイのビネグレット 仙台味噌ビネグレット

Pain パン

プチバゲット チーズパン ガーリックトースト
自家製コンフィチュール

Poisson 魚料理

世界三大漁場 金華山沖水揚げ魚 鱈と浅利のアクアパッツァ

Viande 肉料理

登米産日高見牛焼きしゃぶ チーズリゾット添え トリュフの香り

Fromage チーズ

カマンベール ブラスカス ミモレット いぶりがっこクリームチーズ

Dessert デイセール

ブルーベリーのタルト 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

松島一の坊料理長 川村匡之

宮城の名工



2025.5



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。

栗原市
栗原高原カテキンとん

加美町今野醸造
仙台味噌

蔵王町
チーズ、ハーブ

松島一の坊

涌谷町
川敬味噌

石巻市
原木しいたけ吉野

雄勝湾
成澤さんの牡蠣

鮎川港 / 金華山
水揚げ魚

仙台市若林区 山田農園直送
新鮮野菜

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

- May -

～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

