



日本料理

はじめに

 山田農園「一の坊ファーム」収穫 枝豆塩茹で
蔵王ミルク豆腐 ずわい蟹餡

季節の一品
三陸産旬の鱧昆布

お凌ぎ

南三陸産本鮪 志津川産ミンク鯨 帆立のにぎり寿司

お造り

世界三大漁場金華産沖水揚げ魚と噴火湾ぼたん海老 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

油物

 三陸産旬の穴子と海老の天ぷら 甘長 山椒塩

蒸し物

紫雲丹の茶わん蒸し 冷製・温製

酢の物

活蛸の湯引き 梅肉ソース

食事

【選べる】冷やし2・8手打ちそば or うどん
宮城のブランド米「だて正夢」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

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】 7:30～9:15Last 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
季節野菜のピクルス

Hors-d'oeuvre オードブル

 宮城サーモン燻製 大船渡の若布 カクテルソース

Salad サラダ

 山田農園直送新鮮野菜 × 蔵王ハーブのサラダ
檸檬ビネグレット 仙台味噌ビネグレット

Pain パン

プチバゲット チーズパン 自家製コンフィチュール

Poisson 魚料理

宮城サーモングリル ラビゴットソース バジルの香り

Viande 肉料理

 栗原産「みちのくの心意気」ポークソテー
登米産日高見牛の焼きしゃぶ 黒トリュフソース

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

アイスシュー 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





雄勝町・成澤さんの牡蠣

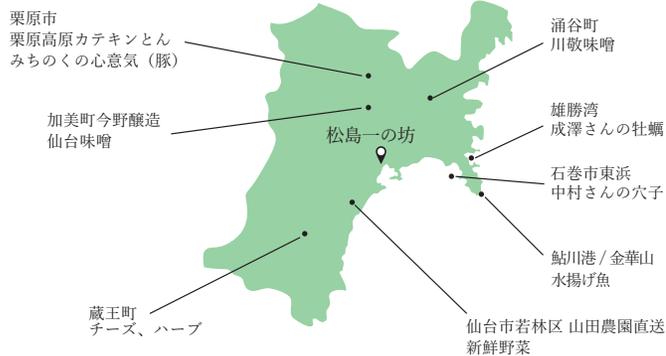
仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜

石巻市・いなかつべきのこさんのしいたけ

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
- August -

～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

