

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

ホヤの南蛮漬け
季節の白和え
つるむらさきのお浸し

先椀

もろこし真丈椀

お凌ぎ

宮城県近海の握り
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

こだわりの逸品

蔵王チーズフルーツサラダ
胡麻豆腐東寺揚げ

季節の逸品

金糸瓜そうめん仕立て

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
おろしポン酢 岩塩

洋の逸品

宮城県産豚のカツレットマトソース

揚げ物

海老と季節野菜の天ぷら 藻塩 抹茶塩

食事

釜炊き登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
鮎飯 今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 冷製蕪と豆乳のポタージュ
自家製ぬか漬け オクラ溜り漬け 蕪紫蘇酢漬け

デザート

焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
クレームダンジュピーチ添え フルーツゼリーハニーレモン
旬のフルーツ レモンメレンゲムース コーヒーシフォンケーキ
フルーツ生ジュース

前菜

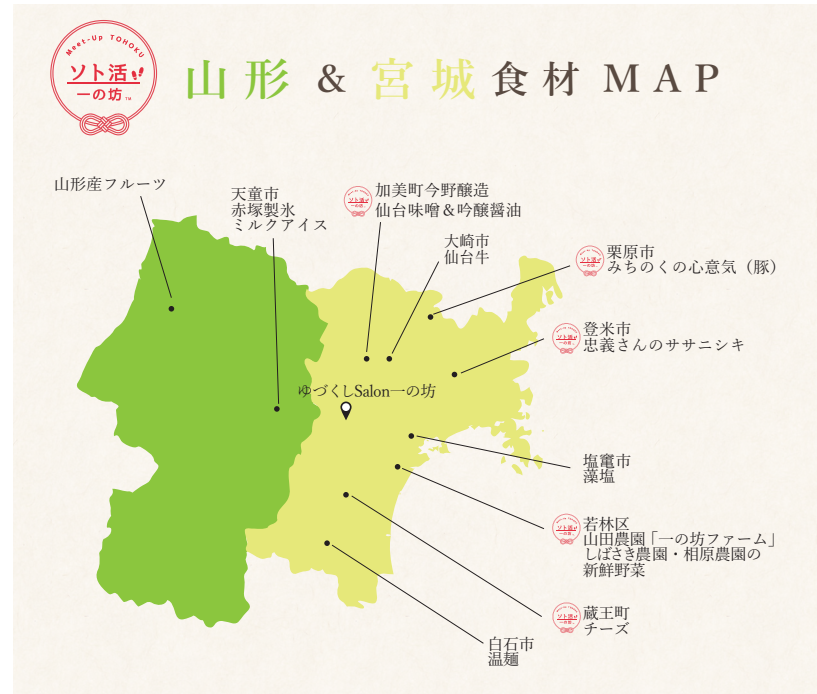
野菜チップス
パテ・ド・カンパーニュ
自家製ピクルス
チーズ仙台味噌漬け
海老と帆立のエチュベ

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

南三陸ワイン デラウェア オレンジ
自家製 梅酒
〈ノンアルコール〉 自家製 梅シロップ



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

2025.8



栗原市・しわひめスワインさんのブランド豚
みちのくの心意気



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



葉月

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