

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

汲み上げ湯葉茸掛け
手作り胡麻豆腐
菊花の酢の物

先椀

武者大根とみちのくの心意気豚のスープ仕立て

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

蔵王チーズとスモークサーモンのオレンジサラダ
秋刀魚塩麴焼き

蒸し物

かに茶碗蒸し

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】 仙台牛焼きしゃぶ 焼き野菜
山椒だれ 赤ワインソース

洋の逸品

白身魚のポワレ バニラブルーブランソース

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」
さつま芋飯 今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 ポルシチ

自家製ぬか漬け たくあん梅和え 胡瓜辛子漬け

デザート

焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
ミルフィーユフルーツ添え フルーツゼリー
旬のフルーツ 杏仁豆腐 ドライフルーツパウンドケーキ
フルーツ生ジュース

前菜

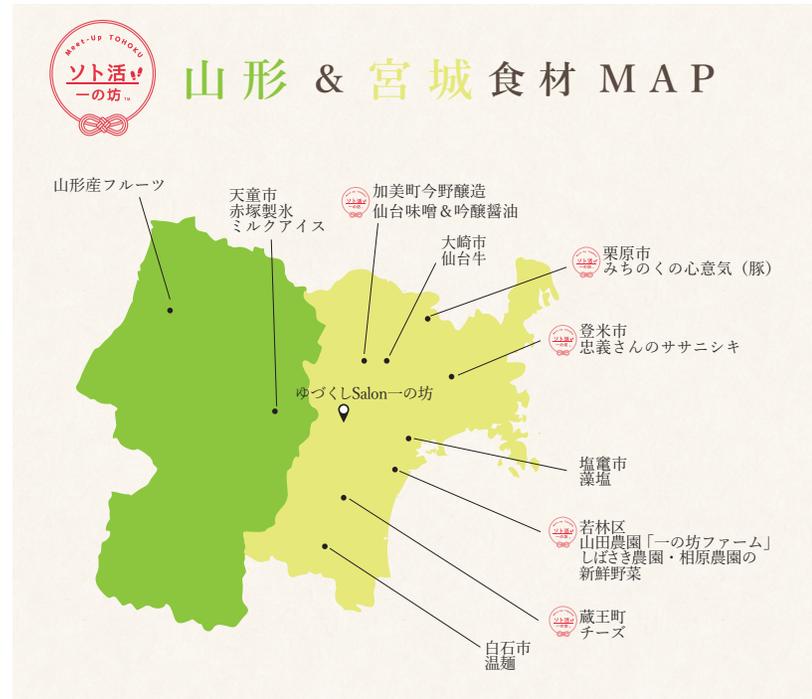
野菜チップス
ブルーチーズとナッツのディップ
自家製ピクルス
森林どりのフリット アイオリソース
生ハムと蕪のマリネ

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

日本酒 ひやおろし
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**

2025.9.1-10.2



栗原市・しわひめスワインさんのブランド豚 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
みらのくの心意気

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

仙台・作並温泉

Wish Salon
一の坊

webでもメニューを
ご覧いただけます



長月

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