



日本料理

はじめに

螺貝と菊花の胡麻和え 占地 春菊

季節の一品

三陸産すずきの焼き浸し 青柚子の香り

お凌ぎ

南三陸産本鮪 志津川産ミンク鯨 赤貝のにぎり寿司

お造り

世界三大漁場金華産沖水揚げ魚 ぼたん海老 戻り鰹

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

三陸産穴子 海老 舞茸 天ぷら 山椒塩

蒸し物

ずわい蟹の茶わん蒸し

酢の物

蛸と帆立貝のサラダ仕立て

食事

【選べる】冷やし2・8手打ちそば or うどん
オリジナルブレンド米「穂のいち」白飯鉄鍋焼き
留碗：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 利府梨



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

宮城県産牡蠣の白ワイン蒸し ムース添え
ノイリー酒のソース

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

Viande 肉料理

石巻 森林鶏の香草焼き オレンジの香り
 栗原 みちのくの心意気豚のパイ包み焼き
登米 日高見牛焼きしゃぶ キノコのリゾット添え

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 ディセル

モンブランシュール 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

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

宮城の名工
松島一の坊料理長 川村匡之



2025.9



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・いなかっぺ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。

料理人自らが日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
栗原高原カデキンとん
みちのくの心意気（豚）

加美町今野醸造
仙台味噌

蔵王町
チーズ、ハーブ

涌谷町
川敬味噌

雄勝湾
成澤さんの牡蠣

石巻市東浜
中村さんの穴子

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

松島一の坊

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
- September -

～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

