

先付け
カニと菊花の酢の物

椀物
芋煮汁

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
芹と舞茸のお浸し
はらこ飯

蒸し物
かぶら蒸し

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
葱塩ダレ ペリグーソース

温物
秋茄子クリーム田楽

鍋物
ブランド豚「みちのく心意気」大根しゃぶしゃぶ

洋の一皿
蔵王チーズと海老のグラチネ ガンパス仕立て

揚げ物
海老と季節野菜の天ぷら 藻塩 柚子塩

食事
一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」
今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 トマトクラムチャウダー
自家製ぬか漬け きゅうり塩昆布和え 蕪柚香漬け

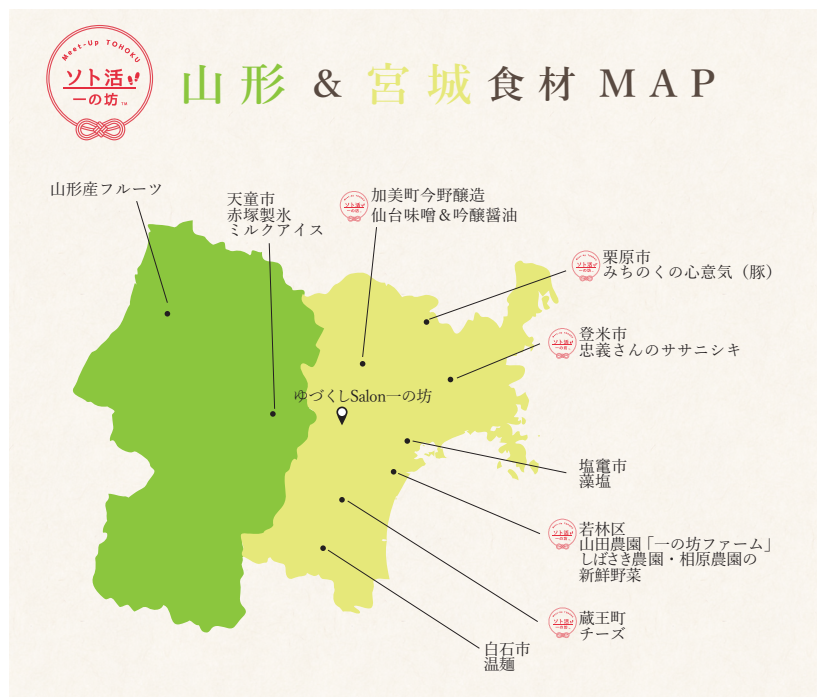
デザート
焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
モンブラン フルーツゼリー
旬のフルーツ ティラミス バナナシフォンケーキ
フルーツ生ジュース

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

前菜
野菜チップス
スモークサーモンとクリームチーズのディップ
自家製ピクルス
さつま芋のキッシュ
木の子と貝のフリカッセ

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 プラム酒
〈ノンアルコール〉プラムシロップ



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**



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
みちのくの心意気

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



web でもメニューを
ご覧いただけます



神無月

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
ひとさらず楽しむ、オーダービュッフェ