



日本料理

はじめに

海老と舞茸の酒蒸し 胡桃 仙台小葱

季節の一品

秋刀魚の肝焼き 柿の白和え 酢取り茗荷
三陸水揚げ鱈と松茸の土瓶蒸し

お凌ぎ

南三陸産本鮪 鮎川港直送ミンク鯨西京漬け炙り
帆立貝にぎり寿司

お造り

世界三大漁場金華産沖水揚げ魚 ぼたん海老 鱈 本鮪

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

三陸水揚げ太刀魚 海老 秋茄子 天ぷら 天出汁

蒸し物

かぼちゃのくりーむ茶碗蒸し

酢の物

三陸産秋鮭の彩漬けと焼牡蠣 乙女酢掛け

食事

【選べる】冷やし2・8手打ちそば or うどん

みやぎ米「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

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】 7:30～9:15 Last 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

宮城サーモン燻製とさつま芋のキッシュ

Salad サラダ

山田農園直送新鮮野菜 × 蔵王ハーブのサラダ
イタリアンビネグレット 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

宮城県産牡蠣と森林鶏クネル パイ包み焼き
栗原産ブランド豚「みちのくの心意気」ソテー
登米産日高見牛の洋風肉じゃが 赤ワインの香り

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

焼きたてカヌレ 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

松島一の坊料理長

宮城の名工

川村匡之



2025.10



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



蔵王町・Mozzaoさんのフレッシュチーズ

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

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
- October -

～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