



日本料理

宮城三陸 晩秋海香り

平目昆布めと仙台雪菜 酒盗くりーむ掛け

宮城サーモン南蛮漬け



雄勝成澤さんの牡蠣の土手煮

先碗

三陸水揚げめぬけと松茸の土瓶蒸し

お凌ぎ

南三陸産本鮪 鰯の炙りにぎり寿司 仙台名物マンボ巻き

お造り

世界三大漁場・金華産沖水揚げ魚 ぼたん海老 本鮪 鱸

宮城名物



【炭火焼】一の坊熟成厚切り牛タン No.12 手づくり南蛮味噌

油物

石巻水揚げ秋穴子 海老 長芋 天ぷら 天出汁

蒸し物

気仙沼水揚げ鱧鰯の茶わん蒸し

食事

【選べる】冷やし2・8新そば 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

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 Order 19:45 Close 20:00
【Morning】 7:30 ~ 9:15 Last Order Close 9:30



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 ステック野菜

ポテトサラダ クラッカー ナッツ



秋保「森と蜂と」はちみつ いぶりがっことチーズのオイル漬け

Hors-d'oeuvre オードブル

クリームチーズとドライフルーツのムース ラム酒の香り

宮城の森林鶏コンフィー アンチョビのソース

Poisson ポアソン



三陸産牡蠣と帆立のパイ包み焼き

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



数種のハーブでマリネした 栗原「みちのくの心意気」豚

登米「日高見牛」焼きしゃぶ 季節野菜を添えて

Fromage チーズ

蔵王チーズ カマンベール ブラスカス ミモレット

Dessert デイセール

大郷の焼きりんごタルト love リュレ

ジェラート 手作りクッキー

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



2025.11



雄勝町「成澤漁業」さんの牡蠣



仙台市若林区「山田農園」さんの新鮮野菜



秋保「森と蜂と」さんのはちみつ

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

仙台市秋保
はちみつ

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
- November -

～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