

日本料理

宮城三陸 晩秋海香り

平目昆布 & 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 鰤の炙りにぎり寿司 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

気仙沼水揚げ鱶鰭の茶わん蒸し

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」 白飯鉄鍋焚き 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 Order19:45 Close20:00 【Morning】7:30~9:15Last 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 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

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 ディセール

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 川村匡之













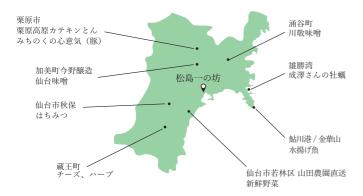
雄勝町「成澤漁業」さんの牡蠣

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。



松島温泉



web でもメニューを ど覧いただけます

