



日本料理

箸付け

蔵王みるく豆腐 淡雪 梅の香り

宮城三陸海便り

石巻東浜・阿部さんの牡蠣 東雲館 日の出人参 燕旨煮
南三陸産梶木鮪の焼き霜 胡麻和え 菜の花 いくら

温物

新春 七宝茶碗蒸し
帆立 海老 椎茸 百合根 紅白蒲鉾 銀杏 三ッ葉
 村田「仙南せり」と鴨つみれ汁 雲仕立て 柚子の香り

お凌ぎ

南三陸産本鮪 真鯛紅白握り寿司 石巻産螺貝てっぱい

お造り

鮎川港直送ミンク鯨紅白 寒鰯 ぼたん海老 三種盛り

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

真鱈の白子 海老 さつま芋 天ぷら 檸檬塩

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 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
いぶりがっことチーズのオイル漬け
ステック野菜ピクルス クラッカー ナッツ
 秋保「森と蜂と」はちみつ3種

Hors-d'oeuvre オードブル

MARUSEN FARMのとまと×蔵王チーズのマリネ

Salad サラダ

柴崎農園直送新鮮野菜サラダ スモークサーモンを添えて
イタリアンビネグレット

Soupe スープ

雄勝・成澤さんの牡蠣 ポタージュスープ

Viande 肉料理

栗原「みちのくの心意気」香草パン粉焼き マスタードソース
登米「日高見牛」焼きしゃぶ 季節野菜を添えて トリュフソース

Fromage チーズ

カマンベール ブラスカス ミモレット ブルーチーズ

Dessert ディセル

チョコレートofs ムース 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

宮城の名工
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

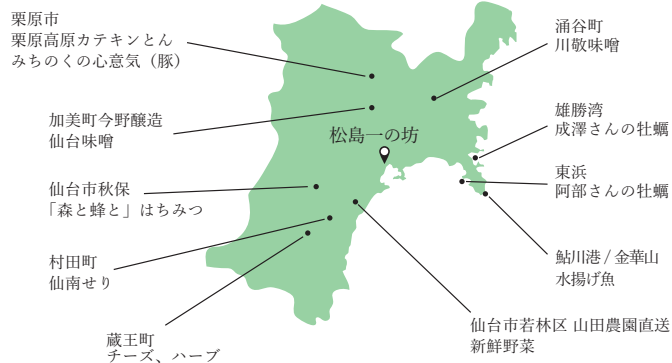


秋保「森と蜂と」さんのはちみつ

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。



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

- January -

～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

