日本料理

箸付け
三陸産寒平目の昆布〆　岩手大船渡の若布

宮城三陸海便り
石巻東浜・阿部さんの牡蠣　鹿の子揚げ　ガダイ麩揚げ
寒鱈と白子のかぶら蒸し

温物
気仙沼産鰻鰭の茶碗蒸し　スープ仕立て
仙台牛すきしゃぶ　村田「仙南せり」を添えて

お凌ぎ
南三陸産本鮪・鮎川港ミンク鯨・帆立にぎり寿司

お造り
ぼたん海老・寒鰤・真鯛の三種盛り

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
海老　数の子白扇揚げ　蕗の薹　天ぷら　柚子塩

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　マンゴーゼリー

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 ～ 9:15Last 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
宮城の森林鶏とチーズのガランティーヌ　林檎のソース

Salad　サラダ
柴﨑農園直送新鮮野菜サラダ　オレンジのビネグレット

Poissone　魚料理
雄勝・成澤さんの牡蠣クリームグラタン

Viande　肉料理
栗原ブランド豚「みちのくの心意気」グリル　ジンジャーソース
登米「日高見牛」ローストビーフ　marusen farmのとまとリゾット添え

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　ディセール
ガトーショコラ　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

2026.2

雄勝町「成澤漁業」さんの牡蠣

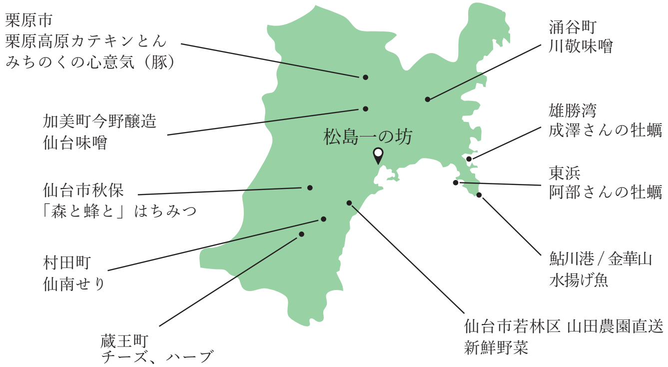
仙台市若林区「山田農園」さんの新鮮野菜

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。



webでもメニューを
ご覧いただけます

松島温泉
松島 一の坊
Matsushima ICHINOBO Onsen Resort & Spa

青海波
Premium Dinner
-February-

〜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