先付け -Japanese Appetizers-

こごみ胡麻よごし
村田「仙南せり」とうるいのお浸し

先椀 -Soup-

若筍椀

お凌ぎ -Sushi-

宮城県近海の握り
忠義さんのササニシキ 自家製土佐醤油

お造り -Sashimi-

仙台市場直送鮮魚
加美町今野醸造 吟醸醤油

季節の逸品 -Seasonal dish-

百合根饅頭桜蒸し
鰆菜種焼き

焼き物 -Grilled dish-

【炭焼き】仙台名物一の坊熟成厚切り牛たん
南蛮味噌　レモン

【鉄板焼き】仙台牛焼きしゃぶ　焼き野菜
ちり酢　ストロガノフソース

揚げ物 -Deep-Fried dish-

海老と季節野菜の天ぷら　藻塩　梅塩

食事 -Meal-

一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」
浅利ご飯　今月のブレンドお味噌汁
白石温麺おくずがけ　ミネストローネ
自家製ぬか漬け　蕪溜り漬け　沢庵梅和え

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。

前菜 -Appetizers-

野菜チップス
法蓮草とポテトのキッシュ
桜海老とクリームチーズのディップ
平目のスモークセサミビネガーソース
自家製ピクルス

洋の一皿 -Western dish-

志波姫ブランド豚「みちのく心意気」のソテー
厳選蜂蜜使用シャルキテールソース

温物 -Warm dish-

森林どりココナッツ煮込み　蔵王チーズ乗せ

契約農家さんのサラダ -Salad-

柴崎さんおすすめ野菜

デザート -Dessert-

焼きたて木苺パイとりんごパイ
ミルクアイス　桜ロールケーキ　苺ワインゼリー
旬のフルーツ　ベイクドチーズケーキ　手作り杏仁
フルーツ生ジュース

おすすめドリンク -Recommended drinks-

【アルコール】 季節限定にごり酒
【ノンアルコール】さくらのカクテル

お好きな料理は何回でもお召し上がりいただけます。
1回あたりのオーダーは最大2皿（2名分）までででお願いします

一つひとつ心を込めて丁寧に作り上げた料理を
お楽しみいただきながら、ごゆっくりとお過ごしください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング
料理長 田中貴章

2026.3

Meet-Up TOHOKU
ソト活!!
一の坊™

仙台市秋保・森と蜂とさんの蜂蜜

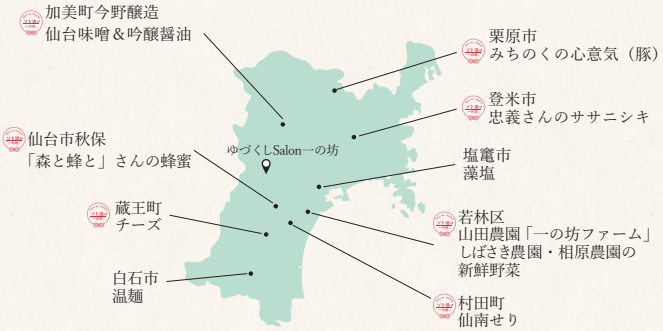
仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜

登米市・忠義さんのササニシキ

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。



夕食時間：17:00〜20:00（Lo 19:30）/ 朝食時間：7:30〜9:00

仙台・作並温泉
ゆづくしSalon 一の坊

webでもメニューを
ご覧いただけます

弥生

手しごとビュッフェ

さくらダイニング

Dinner menu

料理人の手しごとを目の前で
ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ