



日本料理

箸付け

嶺岡豆腐 自家製鱈子唐墨 美味出汁 山葵

宮城三陸海便り

三陸産平目と雲丹の湯葉包み
菊菜あん たらの芽白扇揚げ 花びら百合根
三陸産水蛸とうるい忍び和え 長芋梅酢

温物

蛤の茶碗蒸しスープ仕立て
牛筋(モツ・レバー)の時雨煮 生姜の香り

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 本鮪 真鯛の昆布み春山見立て 桜大根

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 仙台白菜柚子漬

油物

石巻東浜・阿部さんの春牡蠣の紫蘇揚げ
海老 ごとみ 椎茸 天ぷら 檸檬塩

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

水菓子

水菓子 季節のフルーツ ミックスベリーゼリー

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 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「みちのくの心意気」/「栗原高原カテキンとん」

ステック野菜ピクルス

いぶりがっことチーズのオイル漬

秋保「森と蜂と」はちみつ3種 クラッカー ナッツ

Hors-d'oeuvre オードブル

帆立テリヌ 春野菜添え 空豆のソース

Salad サラダ

柴崎農園直送新鮮野菜サラダ ビガラード・ヴィネグレット

Poissonne 魚料理

雄勝・成澤さんの牡蠣と新玉ねぎのオープン焼き

Viande 肉料理

栗原ブランド豚「みちのくの心意気」ポルケッタ
marusen farm のとまとリゾット添え

仙台牛しゃぶしゃぶ

村田の「仙南せり」を添えて トリュフの香り

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 デイセール

レアチーズのケーキ loveリユレ
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

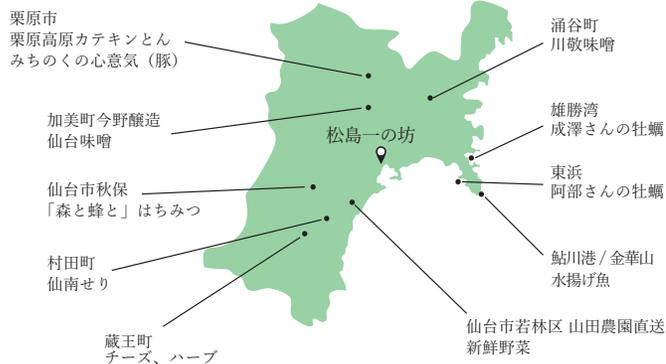
仙台市若林区「山田農園」さんの新鮮野菜

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

- March -

～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

