

## 先付け -Japanese Appetizers-

ホタルイカの酢味噌掛け  
蚕豆蜜煮クリームチーズ

## 椀物 -Soup-

うすい豆擦り流し

## 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-

桜鱒彩焼き  
鯛ちり蒸し

## 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  
露の薑味噌ソース エストラゴンソース

## 揚げ物 -Deep-Fried dish-

海老と季節野菜の天ぷら 藻塩 桜塩

## 食事 -Meal-

一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」  
桜海老ご飯 今月のブレンドお味噌汁  
白石温麺 新玉葱のスープ  
自家製ぬか漬け 叩き胡瓜 蕪檸檬漬け

## 前菜 -Appetizers-

野菜チップス  
筍と蛸のブルスケッタ  
みちのく心意気豚ロースト  
白魚と海老の桜オロールソース  
自家製ピクルス

## 洋の一皿 -Western dish-

白身魚のポワレ 浅利のクリームソース

## こだわりの逸品 -Chef's signature dish-

蔵王チーズとアスパラのサラダ仕立て

## 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厳選蜂蜜掛け  
ミルクアイス 苺レアチーズケーキ 白ワインゼリー  
旬のフルーツ 紅茶シフォンケーキ コーヒーブランマンジェ  
フルーツ生ジュース

## おすすめドリンク -Recommended drinks-

【アルコール】 季節の花見酒

【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

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。



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。



加美町今野醸造  
仙台味噌&吟醸醤油

栗原市  
みちのくの心意気(豚)

登米市  
忠義さんのササニシキ

仙台市秋保  
「森と蜂と」さんの蜂蜜

ゆづくしSalon一の坊

塩竈市  
藻塩

蔵王町  
チーズ

若林区  
山田農園「一の坊ファーム」  
しばさき農園・相原農園の  
新鮮野菜

白石市  
温麺

村田町  
仙南せり

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



webでもメニューを  
ご覧いただけます



卯月

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