

先付け -Japanese Appetizers-

うすい豆クリーム豆腐
蓴菜酢

椀物 -Soup-

栗原・みちのく心意気豚沢煮椀

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-

鱸焼き 浸し
新川・むしゃ大根と森林どりの炊き合わせ

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
ちりポン酢 粒マスタードクリームソース

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」
筍ご飯 今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 アホスープ
自家製ぬか漬け 春キャベツ塩昆布和え 長芋溜り漬け

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
甘エビとアボカドのタルタル
鴨ローストバルサミコソース
鱈のマリネピストゥソース
自家製ピクルス

洋の一皿 -Western dish-

平目のムニエル 魚介類のブレゼ添え
トマトと九条葱のバターソース

こだわりの逸品 -Chef's signature dish-

蔵王チーズと蛸のフルーツサラダ キウイ酢掛け

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 抹茶モンブラン マチエドニア
旬のフルーツ 米粉シフォンケーキ パンナコッタ
フルーツ生ジュース

おすすめドリンク -Recommended drinks-

【アルコール】 初夏の生酒
【ノンアルコール】 モヒート



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



仙台市秋保・森と蜂とさんの蜂蜜



蔵王町・いちごの国ゾーナ農園さんの苺



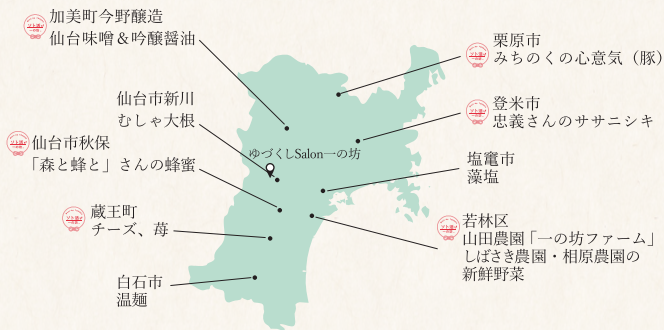
登米市・忠義さんのササニシキ

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



webでもメニューを
ご覧いただけます



阜月

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
ひとさらず楽しむ、オーダービュッフェ