



## 日本料理

### 箸付け

旬のアスパラソテーと海老の黄味酢掛け

### 宮城三陸 皇月の海便り

初鱈の薫焼きサラダ仕立て ぼん酢ピネグレット

南三陸産梶木鮪の煮付け  
里芋白煮 牛蒡 絹さや 針生姜

### 先碗

三陸産鱸の塩焼 若竹碗  
針葱 口、木の芽

### 温物

空豆とカマンベールチーズの茶碗蒸し  
海老 百合根 空豆

### お凌ぎ


南三陸産本鮪 真鱈の昆布ㇼ ミンク鯨 にぎり寿司

### お造り

三陸産本鮪 真鯛 蛸の焼き霜酢味噌和え

### 宮城名物

【炭火烧】一の坊熟成厚切り牛タン No.12

手づくり南蛮味噌 仙台白菜柚子漬け

### 油物

海老 鱈 独活 天ぷら 酢橘塩を添えて

### 食事

冷やし2・8手打ちそば お揚げ 葱 山葵  
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：自家製ぬか漬け

### 水菓子


水菓子 季節のフルーツ 杏仁豆腐


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。




## French menu

### Amuse-bouche アミューズ

一の坊特製 栗原みちのくの心意気豚生ハム  
スティック野菜ピクルス  
いぶりがっことチーズのオイル漬け

秋保「森と蜂と」はちみつ3種 クラッカー ナッツ



### Salad サラダ

柴崎農園直送新鮮野菜と蔵王ハーブサラダ  
サラミ「フエ」 イタリアンピネグレット


### Pain パン

チーズパン プチパン ブルーベリーコンフィチュール

### Poissons 魚料理

雄勝・成澤さんの牡蠣の白ワイン蒸し カクテルソース  
宮城サーモン香草バターソテー 蔵王苺のフリッター

### Viande 肉料理

みちのく心意気豚のストロガノフ  
ガーリックトーストを添えて

仙台牛の焼きしゃぶ ジェノベーゼ冷製パスタ  
新玉ねぎロースト

### 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

バスクチーズケーキ loveリユレ ジェラート 手作りクッキー

【Dinner】 Last Order19:45 Close20:00

【Morning】 7:30～9:15Last Order Close9:30

大切な人と心温まる時間をお過ごしください

松島一の坊料理長

宮城の名工

川村匡之



2026.5



雄勝町「成澤漁業」さんの牡蠣



蔵王町「いちごの国ゾーナ農園」さんの苺

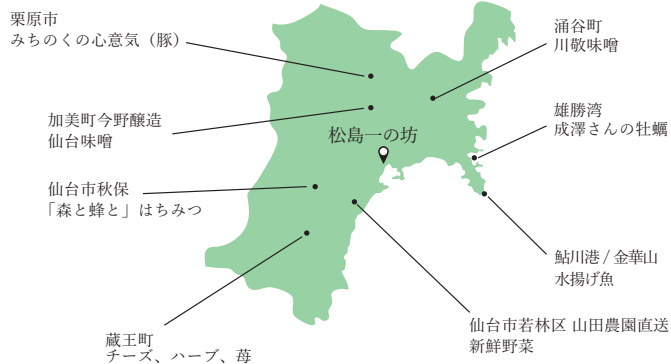


秋保町「森と蜂と」さんのはちみつ

## 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

- May -

～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