



## 日本料理


### 山田農園・一の坊ファーム収穫

 枝豆の吸酢仕立て 順菜 マスカット 海老

### 宮城三陸 海便り

天然真鯛 蕪の梅肉ソース  
塩昆布 茗荷 胡瓜万年煮

三陸産鱸の若狭焼 唐墨の香り

 三陸産旬の穴子と茄子 鱈甲飴

### 温物

すっぽん茶碗蒸しスープ仕立て  
餅 焼葱 鶏 椎茸

### お凌ぎ


本鮪 赤貝 みんく鯨 にぎり寿司三種 柚子大根

### お造り

本鮪 鰹 あおり烏賊松笠 本日のお造り三種

### 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

三陸産旬の海鞘紫蘇揚げ 海老 新蓮根 檸檬塩

### 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

季節のフルーツ 杏仁豆腐




## French menu

### Amuse-bouche アミューズ

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

### Hors d'oeuvre オードブル

無花果のテリーヌ 帆立と蛸のマリネ添え レムラードソース

### Salad サラダ

 しばさき農園直送新鮮野菜と蔵王ハーブのサラダ  
フランボワーズビネグレット


### Soup スープ

冷製ビシソワーズ

### Pain パン

チーズパン プチパン メープルパン バター

### Poissons 魚料理

 三陸産牡蠣とみやぎサーモンのグリル 白ワインのソース

### Viande 肉料理

仙台牛の焼きしゃぶ 夏野菜添え ビガラードソース

### Fromage チーズ

カマンベール プラスカス ミモレット ブルーチーズ

### Dessert デイセール

アイスシュー loveリュレ ジェラート 手作りクッキー

【Dinner】 Last Order19:45 Close20:00

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

大切な人と心温まる時間をお過ごしください

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。

宮城の名工  
松島一の坊料理長 川村匡之



2026.7



仙台市「山田農園」さんの新鮮野菜



雄勝町「成澤漁業」さんの牡蠣



仙台市「しばさき農園」さんの薬物野菜

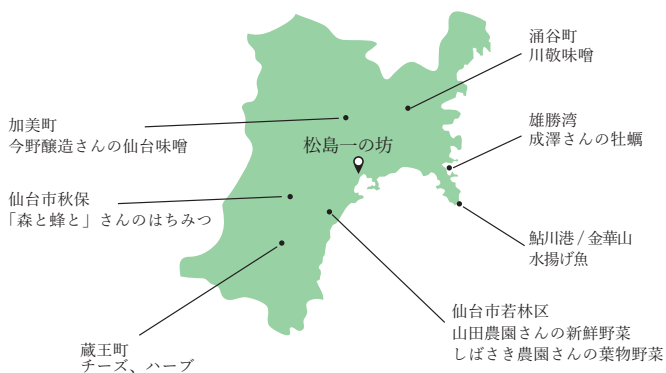


秋保町「森と蜂と」さんのはちみつ

## 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  
-July-

～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

