

料理長おすすめ -A special dish-

竹鶏たまごのだし巻き卵
「みちのくの心意気」豚 おろし酢掛け
ねばねば丼

鉄板 -Grilled dish-

焼きたてフレンチトースト 秋保「森と蜂と」拘りの蜂蜜
焼きパイナップル ジャーマンポテト ス克蘭ブルエッグ

パン -Bread-

クロワッサン 他2種
手作りジャム 苺 ブルーベリー 無花果

スープ -Soup- 冷製コンソープ

契約農家さんの新鮮サラダ -Fresh salad-

採れたて新鮮地元野菜
特製ドレッシング

焼物 -Grilled dish-

塩鮭 玉蜀黍の笹かま

今月のお豆腐 -Tofu-

手作り豆腐の冷奴

ごはんのおとも -Rice companion-

たらこ 紫蘇巻き 梅干し 本日のお浸し
一の坊オリジナル「牛たんやわらか煮」
蕨の田舎煮 or 手作りきんぴらごぼう

山形醤油で作った肉じゃが or 新川・むしゃ大根と油麴の田舎煮
「佐藤蒟蒻店」玉こんにゃく
「竹鶏たまご」の温泉卵
牛筋煮込み ネパールカレー

ごはん -Rice-

釜炊き 登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
作並の朝がゆ 豚汁 or しじみ汁



1F くつろぎ Salon
食後にモーニングブレンド
サイフォン珈琲 (10:00 ~ 11:00)

おめざドリンク -Wake-up drink-

アニタさん&サビナさんお気に入りドリンク
ハニーバナナジュース

デザート -Dessert-

岩泉ヨーグルト (加糖/無糖)
フルーツ各種 レトロプリン

白石市「竹鶏たまご」 Egg

宮城白石蔵王のふもとの養鶏場「竹鶏ファーム」。
“アニマルウェルフェア”と呼ばれる動物福祉の考え方で育てた
健康な鶏のたまごは、コレステロール値も通常より低く
生臭さのない清々しい味わいが魅力です。



山元町「佐藤蒟蒻店」 Kanjac

自家栽培した蒟蒻芋「和玉」を100%使用。
生芋をすりおろすなど手作業が多く手間暇のかかる伝統的な
製法を続けていて独特の歯ごたえが特徴的です。



秋保養蜂家「森と蜂と」 Honey

はちみつ年全国大会日本一2冠のはちみつ屋さん。
山に囲まれた自然豊かな土地で、日々みつばち達と対話
をしながら、みつばち達が感じている、花の蜜本来の香
りや味をお客様にも感じていただけるようにと愛情を込
めてつくられたはちみつをご堪能ください。

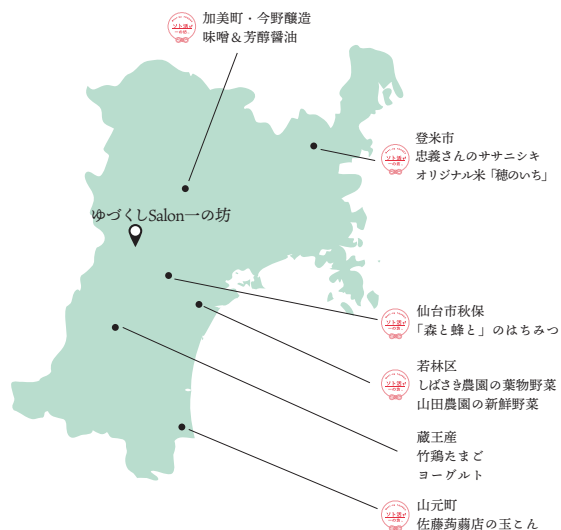


手しごとビュッフェ さくらダイニング

料理長 田中貴章



ゆづくし Salon 一の坊 MIYAGI 食材 MAP



葉月



Breakfast menu

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。
朝食時間：7:30～9:30 (Lo9:00)

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

仙台・作並温泉



webでもメニューを
ご覧いただけます

