

先付け -Japanese Appetizers-

養老豆腐山形だし
蒸しほや黄身酢掛け

椀物 -Soup-

早瀬鮎清汁仕立て

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-

季節野菜冷製胡麻餡掛け
鰹の竜田揚げ おろしポン酢

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
山椒だれ or エスパニョールソース

揚げ物 -Deep-Fried dish-

海老と季節野菜の天ぷら 藻塩 紫蘇塩

食事 -Meal-

一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」
玉蜀黍ご飯 今月のブレンドお味噌汁
白石温麺 蕪と豆乳の冷製スープ
自家製ぬか漬け 叩き胡瓜 蕪甘酢漬け

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
鰹の洋風なめろう ガーリックトースト添え
魚介と夏野菜のバーニャカウダソース
メカジキの炙りスモーク仕立てトマトオレンジソース
自家製ビクルス

洋の一皿 -Western dish-

加美ボークのロースト グレイビーソース
森林どりと茄子のオリエンタルソース

こだわりの逸品 -Chef's signature dish-

蔵王チーズと桃のカプレーゼ
鱈鱈茶碗蒸し

契約農家さんのサラダ -Salad-

若林区しばさき農園さんおすすめ葉野菜 他

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 / フルーツエクレア / 白ワインフルーツゼリー
コーヒーフフォンケーキ / ブランマンジェ紅茶ゼリー乗せ
季節の果物 / フルーツ生ジュース

おすすめドリンク -Recommended drinks-

【アルコール】 自家製 梅酒
【ノンアルコール】 梅シロップソーダ割り



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



仙台市若林区・山田農園さんの新鮮野菜



仙台市秋保・森と蜂とさんの蜂蜜



仙台市若林区・しばさき農園さんの薬物野菜

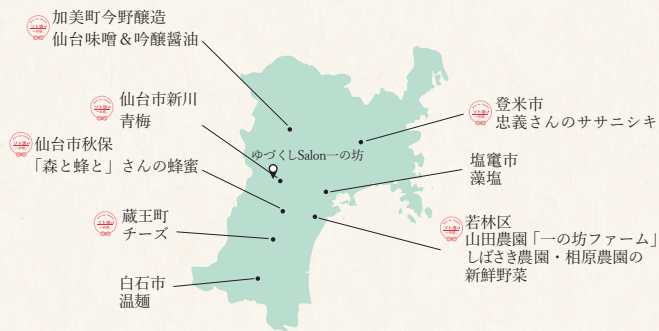


登米市・忠義さんのササニシキ

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



葉月



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