



日本料理

箸付け

里芋のムース 梅肉ソース アーモンド

宮城三陸 海便り

秋鮭と帆立貝のいいやき 秋野菜 仙台味噌仕立て

秋刀魚肝揚げ

蓮根 茄子 隠元 紅葉人参 煎り出汁

先椀

三陸水揚げ鱈(すずき)と松茸の土瓶蒸し

酢橘 銀杏 三ツ葉

温物

秋野菜の茶碗蒸し 鼈甲餡 ベーコン

お凌ぎ

三陸産本鮪・梶木鮪焼き霜 にぎり寿司

仙台芹とずわい蟹の油浸し

お造り

本鮪・真鯛・もどり鰹漬け 本日のお造り三種

宮城名物

【炭火焼】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・穴子・椎茸・薩摩芋の天ぷら 柚子塩

食事

舞茸の炊き込みご飯 鉄鍋炊き

冷やし2・8手打ち新そば 辛味大根 葱 山葵

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

季節のフルーツ 利府梨 葡萄 栗ぜんざい



French menu

Amuse-bouche アミューズ

一の坊特製カテキン豚の生ハム

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

Hors d'oeuvre オードブル

 さつま芋と胡桃のテリーヌ 和栗のソース 蔵王無花果

キノコと海老のアヒージョ ガーリックトースト

Soup スープ

 宮城県産牡蠣のチャウダー パイ包み焼き

Pain パン

チーズパン プチパン メープルパン バター

Viande 肉料理

 宮城県産 森林どりソテー しばさき農園サラダ 林檎のソース

 仙台牛の焼きしゃぶ 秋野菜 マルサラ酒ソース

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

焼きたてカヌレ 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。

松島一の坊料理長

宮城の名工

川村匡之



2026.10



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」さんの葉物野菜

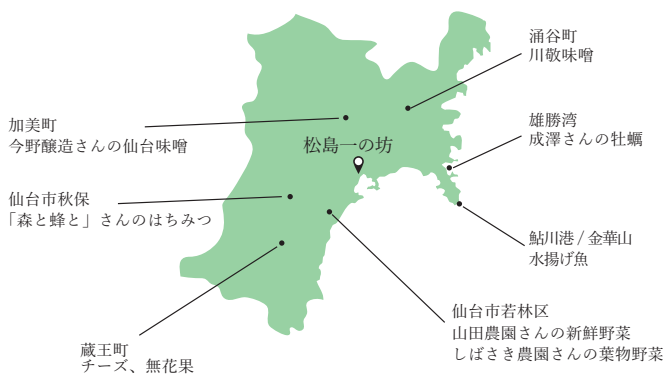


秋保町「森と蜂と」さんのはちみつ

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
- October -

～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