



日本料理

箸付け

カリフラワー豆腐 コンソメ出汁
いくら セルフィーユ 山葵

宮城三陸 海便り

宮城サーモン錦秋焼き 蒟蒻の土佐和え 酢取り蓮根 柿玉子

真鯛の昆布蒸し 村田仙南せりを添えて
柚子ポン酢 焼き葱 椎茸

先椀

平目と松茸の土瓶蒸し 酢橘を添えて
銀杏 三ツ葉 海老

温物

帆立の茶碗蒸し 黒トリュフの香り
百合根 占地 栗 枝豆

お凌ぎ

南三陸水揚げ 本鮪・鰯炙り・北寄貝昆布和え
大根柚子漬

お造り

本鮪・もどり鰹焼き霜・鱸(すずき)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

油物

雄勝成澤さんの牡蠣・海老・舞茸の天ぷら 梅塩

食事

宮城県産森林どり五目炊き込みご飯 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
季節のフルーツ 葡萄 柿 大郷林檎ゼリー

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

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

栗と木の実のケーキサレ 蔵王の無花果と共に
ずわい蟹のタルタル ガーリックトーストを添えて

Soup スープ

宮城県産森林どりクリームチャウダー 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

宮城県産高清水ローストポーク しばさき農園サラダを添えて
 仙台牛焼きしゃぶ チーズリゾット添え 赤ワインソース

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 ディセル

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】7:30～9:15Last 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



2026.11



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

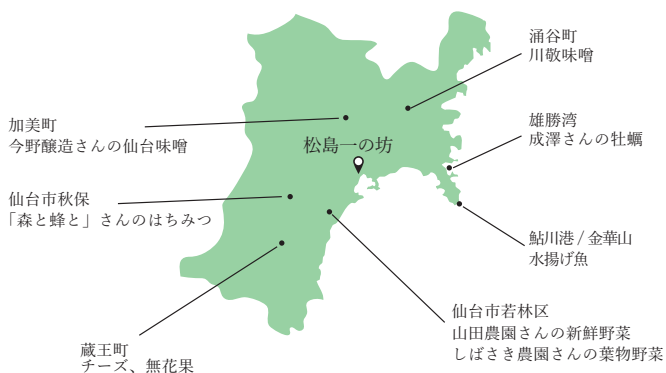


秋保町「森と蜂と」さんのはちみつ

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
- November -

～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