日本料理

箸付け
人参のムース　山葵　美味出汁

宮城三陸　海便り
雄勝成澤さんの牡蠣と帆立の香味焼　クミンの香り
寒鰤しゃぶしゃぶ 仙南せりを添えて　鶏つみれスープ仕立て

先椀
甘鯛と舞茸の土瓶蒸し
酢橘 銀杏 三ツ葉 海老

温物
ずわい蟹茶わん蒸し
鶏肉 百合根 銀杏 椎茸

お凌ぎ
南三陸水揚げ｜本鮪　煮穴子
法蓮草胡麻和え 大根柚子漬け

お造り
本日のお造り三種｜本鮪 真鯛 ぼたん海老

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
石巻港水揚げイシモチ・海老・長芋の天ぷら　紅梅塩

食事
宮城の森林どりと牛蒡の炊き込みご飯　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　葡萄　大郷林檎　キウイゼリー

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
鹿島台マルセンファーム　彩トマトのカプレーゼ
森と蜂とはちみつ

さつま芋のキッシュ　フルーツソース

Soup　スープ
三陸産真鯛と成澤さんの牡蠣のブイヤベース　ガーリックトースト

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　キノコとかぼちゃのブルーテ風
仙台牛焼きしゃぶ しばさき農園サラダを添えて ビガラードソース

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　ディセール
ランゴ・オ・ショコラ　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

宮城の名工
松島一の坊料理長　川村匡之

2026.12

Meet-Up TOHOKU
ソト活!!
一の坊™


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

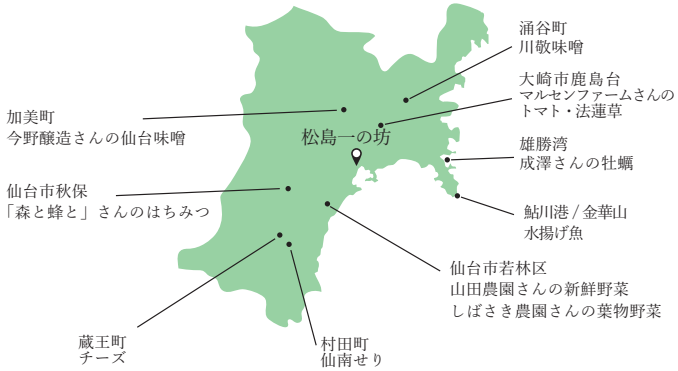

村田町で生まれた新ブランド「仙南せり」


鹿島台「マルセンファーム」さんのトマト

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。



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
-December-

～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