手しごとビュッフェ

さくらダイニング

2022 .7

作並の梅酒ヌーヴォー

【 オードブル 】
カボチャの冷製スープ
ブロッコリーのアヒージョ　他

【 旬の一品 】
三陸女川の郷土料理・ほやたまご
アメーラトマトと小茄子の鴨バルサミコ風

【 海鮮 】
本日のお造り（3 種 ）
本日の握り寿司（3 種 ）

【 鉄板 】
仙台牛ステーキ　彩野菜を添えて
赤ワインソース　ガーリックソース

【 契約農家直送サラダ】
定義三角油揚げと二十日大根のコールスロー
天童の中玉トマトのマリネサラダ　他

【 一の坊名物 】
栗駒高原カテキン豚のしゃぶしゃぶ
香味野菜添え お好みのたれでどうぞ

【 温物 】
とろける牛たんシチュー

【 炙り 】
仙台名物 熟成厚切り牛タン

【 天ぷら 】
海老　七ツ森の椎茸　六郷のオクラ

【 食事 】
冷たいそば　トウモロコシの炊き込みご飯
一の坊オリジナルブレンド白飯（穂のいち）
仙台油麩の味噌汁

【 デザート 】
果実のはちみつゼリーがけ　だだちゃ豆のプリン
焼きたてラズベリーパイ　他

お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます

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。
ゆっくりとさくらダイニングでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング　料理長　小関卓也