



手しごとビュッフェ
さくらダイニング

2022.9

【オードブル】

七ツ森椎茸のツナマヨ焼き
秋田のいぶりがっことクリームチーズ 他

【仙台山形直送サラダ】

宮城・山形のきのこサラダ
舟形マッシュルームとロメインレタスのシーザーサラダ

【今月の一品】

丸茄子の揚げ浸し
炙り秋刀魚ポン酢掛け
海鮮マリネ

【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

【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 秋茄子 新さつま芋

【食事】

冷たいそば 舞茸ご飯
一の坊オリジナルブレンド白飯(穂のいち)
山形車麩の味噌汁

【デザート】

だだちゃ豆のプリン
杏仁豆腐 焼きたてラズベリーパイ 季節のフルーツ 他

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

