

料理長おすすめ

作並湧水で出汁を取った竹鶏たまごのだし巻き卵
しまほっけ焼き 南蛮おろし
春キャベツと新じゃがのさくさくさくなみコロッケ

鉄板

焼きたてフレンチトースト 秋保「森と蜂と」山藤の蜂蜜
香草ソーセージ ラタトゥイユ

朝パン

クロワッサン チョコデニッシュ
仙台苺の手づくりジャム 自家製マーマレードジャム

今月のお豆腐

宮城シロメ大豆 てづくり豆腐

契約農家さんの新鮮サラダ

採れたて新鮮地元野菜
三陸産わかめと玉ねぎのサラダ
ミネラルたっぷりヒマラヤの塩

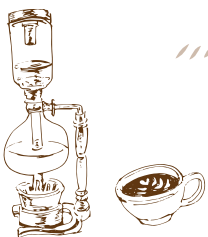
ごはんのおとも

手作り金平ごぼう 筋子
一の坊オリジナル「牛たんやわらか煮」
こだわりの山形醤油で作った肉じゃが or 大根と鶏の田舎煮
自家製醤油ダレの「佐藤蒟蒻店」玉こんにゃく
ブランド卵「竹鶏たまご」温泉卵
煮込み牛たんハンバーグ デミソース
「世界を巡るカレー」 ネパールカレー

ごはん

釜炊き 登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
宮城産玄米「金のいぶき」作並の朝がゆ

加美町今野醸造の味噌で仕立てた味噌汁（大粒しじみ or 山形なめこ）
ミネストローネ



1F くつろぎ Salon
食後にモーニングブレンド
サイフォン珈琲 (9:00 ~ 10:00)

おめざドリンク Wake up drink

アニタさん&サピナさんお気に入りドリンク
スパイスを効かせたラッシーとチャイ

デザート

岩泉ヨーグルト（加糖／無糖）
フルーツ各種 ハニージンジャー

Farm to Dish Pickup

白石市「竹鶏たまご」 Egg

宮城白石蔵王のふもとの養鶏場「竹鶏ファーム」。
“アニマルウェルフェア”と呼ばれる動物福祉の考え方で育てた健康な鶏のたまごはコレステロール値も通常より低く、食べるとわかる生臭さのない清々しい味わいです。



山本町「佐藤蒟蒻店」 Konjac

自家栽培した蒟蒻芋「和玉」を 100%使用。品質にこだわるため生芋をすりおろすなど、手作業が多く手間暇のかかる伝統的な製法を続けていて独特の歯ごたえが特徴的です。



秋保養蜂家「森と蜂と」 Honey

はちみつ全国大会日本一2冠のはちみつ屋さん。
山に囲まれた自然豊かな土地で、日々みつばち達と対話をしながら、みつばち達が感じている、花の蜜本来の香りや味をお客様にも感じていただけるように、の想いがあるそう。



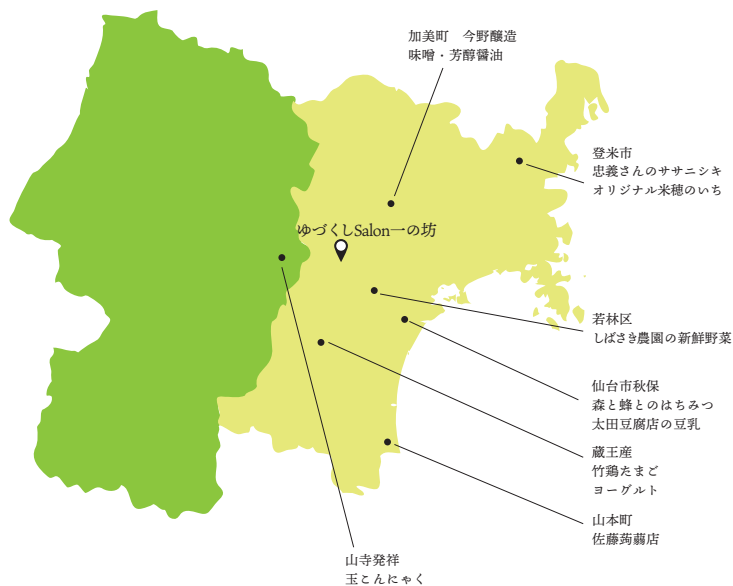
手しごとビュッフェ さくらダイニング

料理長 田中貴章



Farm to Dish

ゆづくしSalon一の坊 食材MAP 山形 & 宮城



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。
朝食時間：7:30～9:30 (Lo9:00)



webでもメニューを
ご覧いただけます



阜月

手しごとビュッフェ さくらダイニング

Breakfast menu

料理人の手しごとを目の前で
ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ