



French menu



Amuse-bouche アミューズ

春野菜ピクルス フルーツマリネ いぶりがっこクリームチーズ

Hors-d'œuvre オードブル

松島トマトのカプレーゼ バジルの香り

Soupe スープ

冷製ビシソワーズ

Pain パン

焼き立てパン ライ麦 カンパーニュ 自家製苺ジャム

Poisson ポアソン

三陸産海鞘のガーリックオイル焼き バルサミコのソース



Viande ヴィアンド

黒毛和牛のグリエ 筍のロースト

Organic Salade オーガニックサラダ

オーガニックフリルレタスのサラダ ジュレ掛け

Fromage フロマージュ

フランス産 ミモレット ブラスカス 他



Dessert ディセール

自家製プリン 焼き立てマフィン 抹茶のムース



日本料理

前菜

じゅんさい酢

温物

三陸産 鱈の揚げおろし 青柚子

お凌ぎ

本鮪の握り寿司 他 朝獲れ鮮魚

お造り

朝獲れ鮮魚



焼き物



仙台名物厚切り牛たんの炭火焼き 仙台味噌南蛮ソース

揚げ物

ソフトシュリンプ からし蓮根 椎茸 岩塩を添えて

煮物

蔵王ジャパンX豚の柔らか煮 一の坊オリジナル焼酎焚き

食事

鶏蕎麦 浅利ご飯土鍋焼きご飯

一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」

香の物：自家製ぬか漬 留椀：仙台味噌仕立て



水菓子

旬のフルーツ 蔵王の天然水ゼリー掛け

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。

Last Order19:45 Close20:00

松島一の坊料理長 川村匡之



webでもメニューを
ご覧いただけます



Marriage



乾杯 / Sparkling Wine

Espace Of Limari Brut Special

・エスパス・オブ・リマリ・ブリュト・スペシャル

柑橘系や青りんごのフレッシュでエレガントなアロマが特徴でキリッとした飲み口。

アミューズ / White Wine

Lion's Land

・ライオンズ・ランド

青りんごとライムの爽やかな香りが口の中で広がりフレッシュでキレのある後味。

お造り / 純米酒

・純米酒 浦霞（佐浦 塩釜市）

米の旨味と酸味が調和したスッキリとした味わい。

揚げ物 / 特別純米酒

・特別純米辛口 乾坤一（大沼酒造 村田町）

食米のササニシキを使用。お米の旨味がとけこんでおり柔らかい口当たりで、キレの良い食中酒にぴったり。

黒毛和牛 / Red Wine

Montes Classic Series Cabernet Sauvignon

・モンテスクラシックシリーズ カベルネソーヴィニオン

強く濃い果実味とやわらかで芳醇なタンニンが優れたバランスを持ち、生き活きと躍動感のある味わい。

水菓子・デザート / ホットティー

・アッサムレモンティー ～ローズマリーの香り～