日本料理

前菜
三陸　桜鯛の揚げおろし

温物
宮城県気仙沼港水揚げ　鱶鰭の茶わん蒸し

お凌ぎ
三陸産本鮪・三陸産平目にぎり寿司　　真鯛の煮凝り

お造り
石巻・志津川・塩釜港水揚げ魚　うるいと蛍烏賊の黄身酢和え

焼き物
東松島　ちちこい牡蠣の芽吹き焼　クリーム田楽仕立て

松島一の坊スタイル№12　厚切り牛たん炭火焼き　仙台味噌南蛮ソース

揚げ物
海老と山菜の天ぷら　こごみ　蕗の薹　独活

食事
鴨のロースト×手打ちそば
一の坊オリジナルブレンド米「穂のいち」
おかず：じゃこの有馬煮　鱈子
留椀：宮城県産海苔×涌谷町川敬味噌の味噌汁
香の物：自家製ぬか漬け

水菓子
季節のフルーツ

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。
【Dinner】Last Order19:45　Close20:00　/　【Morning】7:30～9:00

French menu

Amuse-bouche はじまりの一品
季節野菜のピクルス　春キャベツのムース　アスパラ菜のアンチョビソース

Hors-d'oeuvre オードブル
雄勝産　二年物牡蠣のワイン蒸　　クレソンのジェノバソース

Soupe　スープ
sous-chef Jun's style　仙台牛ビーフシチュー

Pain　パン
焼き立てパン ライ麦　カンパーニュ　チーズパン　自家製苺ジャム

Poisson　魚料理　生産者コラボ
鹿島台 MARUSEN FARM トマト×春告げ魚　三陸産鰆のグリル
ジャポネソース

Viande　肉料理
仙台牛ロースト　桜海老のリゾット　白ワインの香り　花山葵添え

Salade　サラダ
生産者コラボ
柴崎農園直送　新鮮野菜×帆立の燻製　フランボワーズの香り

Fromage　チーズ
ブルーチーズ　カマンベール　ブラスカス　クリームチーズ　いぶりがっこ

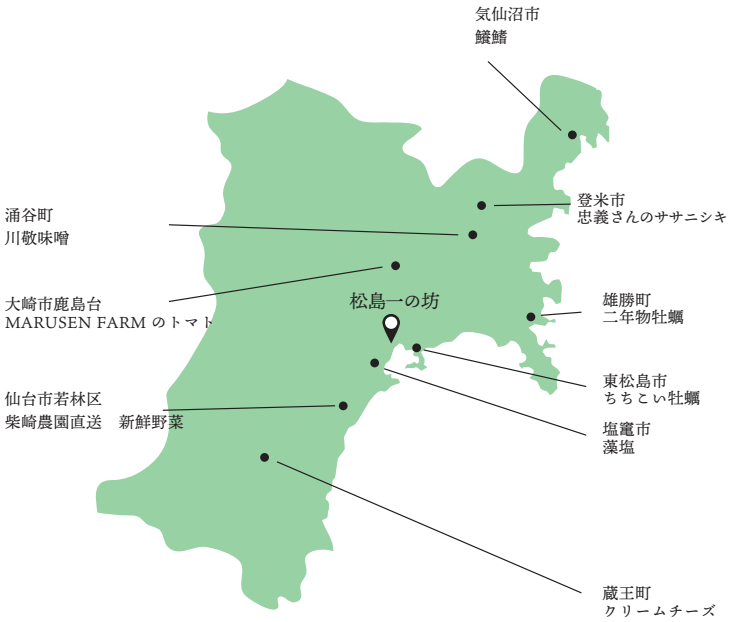
Dessert　デザート
Happyプリン
Yurika's style 桜餅 berry タルト

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

2023.3

MIYAGI 食材 MAP



webでもメニューを
ご覧いただけます

青海波

Premium Dinner
- March -

～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