日本料理

先付
南京のくりーむ豆腐　いくら　三ッ葉　花びら百合根　山葵

前菜
三陸産鮃　木の芽みそ焼き　宮城サーモン手鞠寿司　雲丹満月玉子
空豆白和え　煮凝り笹巻　酢どり茗荷

先碗
ずわい蟹豆腐お吸い物　蕨　蓮根　針葱　青柚子

お凌ぎ
鮎川港直送　ミンククジラ紅白　本鮪中とろにぎり寿司
うるい酢味噌和え　大根柚子漬け

お造り
初鰹たたき　世界三大漁場 石巻金華山沖水揚げ魚お造り　桜大根

焼き物
【仙台名物】一の坊熟成厚切り牛タン No.12　手づくり南蛮味噌

焚き合せ
南三陸産　水蛸の柔らか煮　里芋白煮　蕗　筍土佐煮　木の芽　辛子

揚げ物
海老・三陸産牡蠣しそ巻き・たらの芽　　手作り抹茶塩を添えて

食事
桜海老たぬき蕎麦　２・８の手打ち
「伊達正夢」白ごはん鉄鍋焚き
留椀：三陸海鮮あら汁　涌谷町川敬味噌

水菓子
季節のフルーツゼリー

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 ～ 9:15Last Order　Close9:30

French menu

Amuse-bouche　アミューズ
一の坊特製　金の生ハム　栗原かて金豚使用
北寄貝とカリフラワーのジェノベーゼ
野菜のピクルス

Hors d'oeuvre　オードブル
三陸雄勝・成澤さんの二年物牡蠣白ワイン蒸し　カクテルソース

Soupe　スープ
ミックスベリーの冷製スープ　　ヨーグルトムース添え

Pain　パン
ライ麦　カンパーニュ　チーズパン　自家製ジャム

Poisson　魚料理
桜鱒の香草パン粉揚げ　サラダ仕立て　オレンジの香り

Viande　肉料理
仙台牛クレピネット　ポルト酒のソース　黒トリュフの香り
三元豚ロースト香草の香り　ジャポネソース

Fromage　チーズ
蔵王のモッツァレラ　カマンベール　ブラスカス　ミモレット　クラッカー

Dessert　ディセール
hiver yurika’s style
LOVEリュレ　ジェラート　手づくりクッキー

大切な人と心温まる時間をお過ごしください

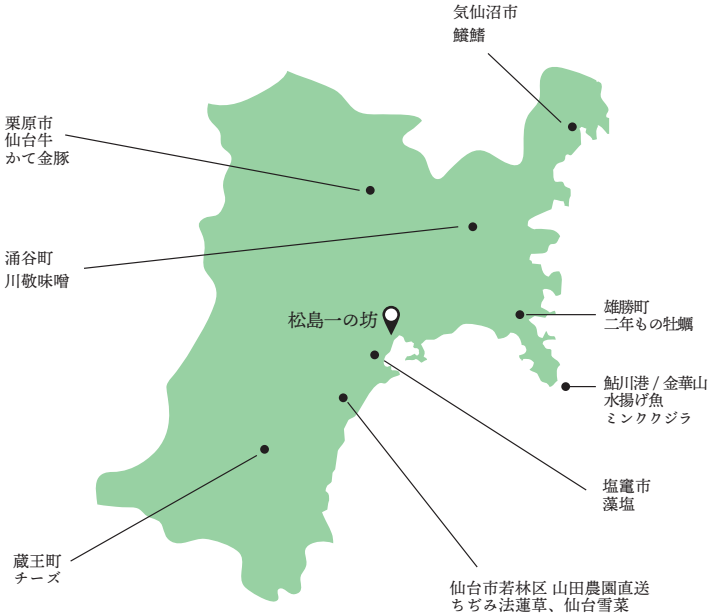
宮城の名工
松島一の坊料理長　川村匡之

2024.4

とれたて直送便

松島一の坊 Farm to Dish

MIYAGI 食材 MAP



Farm to Dish Pickup

宮城県雄勝町 成澤漁業さん

Oyster

南三陸金華山国定公園に位置する雄勝湾は、緑豊かな山々に囲まれ、森のめぐみをたっぷりと含んだ地下水が海底から湧き出しているという全国でも珍しい地形。宮城県雄勝湾で成澤さんご家族が愛情を込めて育てている、2 年物の大ぶりの生牡蠣を使用しています。

松島温泉
松島一の坊
Matsushima ICHINOBO Onsen Resort & Spa

web でもメニューを
ご覧いただけます

青海波

Premium Dinner
-April-

～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