



日本料理

焼き物

宮城のブランド魚 伊達の銀鮭 藻塩焼き 法蓮草浸し
蔵王地養卵×鰹と昆布の出汁で焼き上げた出汁巻き玉子
栗原市カテキン豚 角煮 バンズ

本日のおかず

辛子豆腐の揚げ出し
香りを大切に炊き上げた宮城県産生海苔の佃煮
茄子の揚げ浸し 筋子
朝ずり長芋のとろろ 鰹の出汁入り

食事

宮城県ブランド米「伊達正夢」土鍋焼きご飯
登米産・忠義さんのササニシキ 銀シャリオにぎり

おにぎり3つのこだわり



- ①登米産「忠義さんのササニシキ」
- ②東松島 相沢さんの焼き海苔
- ③塩釜名産藻塩で炊く銀シャリ

香の物

胡瓜漬け 梅干し 大根田舎漬け

椀物

仙台油麩×川敬味噌の味噌汁

デザート

岩泉加糖ヨーグルト 蔵王の無糖ヨーグルト 自家製ジャム
フルーツ各種



French menu

Hors-d'oeuvre オードブル

海老とブロッコリーのマリネ 子鱈のエスカベッシュ
とまとオリーブ和え

Soupe スープ

新玉葱のポタージュ

Pain パン

焼き立てクロワッサン 葡萄パン 他
自家製ジャム クリームチーズ醤油漬け

Poisson 魚料理

松いちモーニング 三陸オイスターカレー バゲット

Viande 肉料理

シェフが作る 月見煮こみハンバーグ

Salade サラダ

柴崎農園直送 新鮮野菜のシーザーサラダ

Dessert ディセール

ラム酒が香るフレンチトースト
自家製塩ずんだ バニラアイス

爽やかな朝をお迎えでしょうか
ごゆるりと朝の食事をお楽しみください

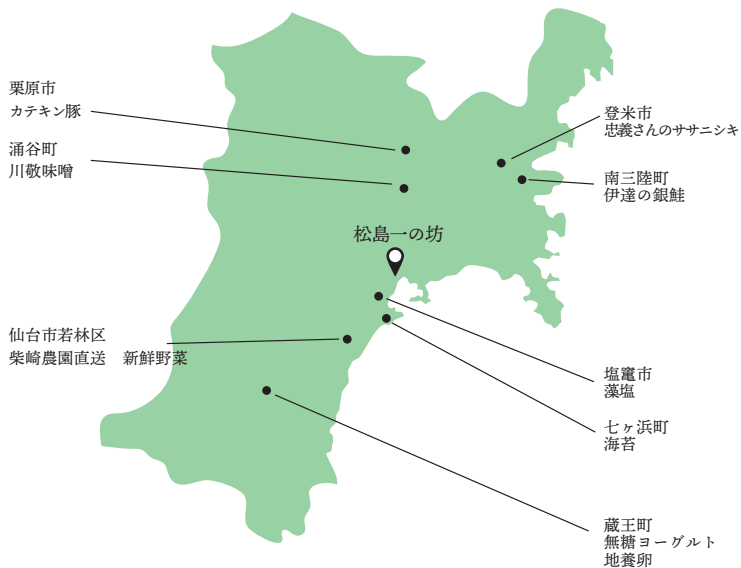




松島一の坊

Farm to Dish

MIYAGI 食材 MAP



青海波
Premium Morning
- May -

～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



食後にゆったり
ドリップコーヒー 8:00～9:15

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

