



日本料理

先付

つぼみ菜と蒸し鮑の塩昆布和え

前菜

くりむ豆腐 鱸の昆布め笹寿司 ずわい蟹奉書巻き 空豆真丈

先碗

三陸雄勝・成澤さんの二年物牡蠣の吸物
じゃが芋餅 針葱 独活 口、柚子

お凌ぎ

世界三大漁場 金華産沖水揚げ天然真鯛と本鮪にぎり寿司
煮凝り 柚子大根

お造り

鮎川港水揚げミンククジラ紅白造り 他、二種

焼物

【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

温物

気仙沼港水揚げ 鱧鱈の茶わん蒸し

油物

海老と三陸産石持の天ぷら 山菜 抹茶塩

食事

二八手打ちそば 酢橘おろし 山葵
「伊達正夢」白ごはん鉄鍋焼き
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 わらび餅



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

Soupe スープ

冷製ピシソワーズ シブレット オリーブの香り

Hors d'oeuvre オードブル

三陸雄勝・成澤さんの二年物牡蠣ワイン蒸し オリエンタルソース

Pain パン

ライ麦 カンパーニュ チーズパン ガーリックトースト

Poisson 魚料理

蔵王のモッツアレラチーズ香草揚げ アンチョビソース添え

Viande 肉料理

三元豚ラグー アンクルート仕立て 季節の野菜と共に
仙台牛ソテー 季節の焼き野菜とジンジャーソース

Fromage チーズ

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

焼きたて紅茶のシフォン
LOVEリユレ ジェラート 手づくりクッキー

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

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



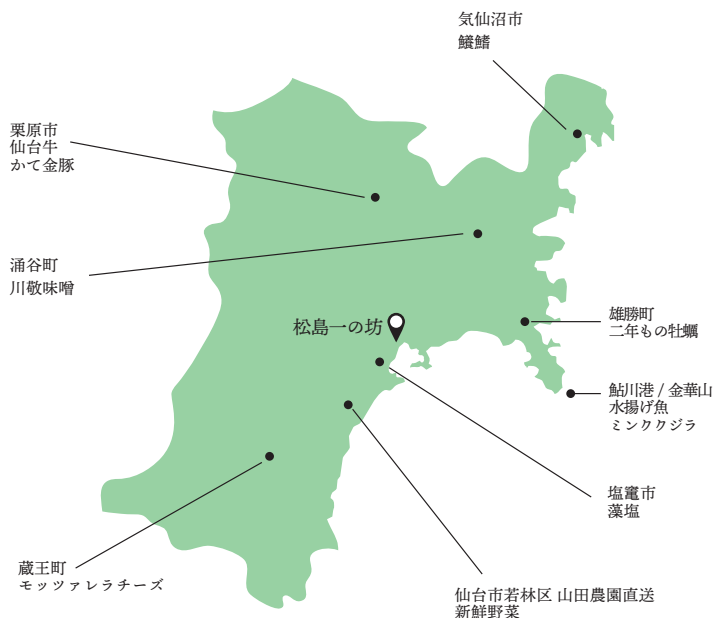
2024.5



松島一の坊

Farm to Dish

MIYAGI 食材 MAP



Farm to Dish Pickup

蔵王町「Cheese Atelier Mozzao」

Cheese

宮城県産生乳を 100% 使用し、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。Cheese Atelier Mozzao の名前はモzzarellaチーズ=Mozzarella と創業地である宮城県蔵王町=Zao から名付けられた、ナチュラルチーズと乳製品のブランドで、自然豊かなこの地から、美味しいチーズを届けたいという想いが込められています。



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

- 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

