



手しごとビュッフェ
さくらダイニング

2022.8

【アミューズ】

紅茶鴨とブラッドオレンジ
期間限定山田さんの枝豆 他

【オードブル】

トウモロコシと豆乳の冷製スープ
秋田のいぶりがっことクリームチーズ 他

【仙台山形直送サラダ】

定義三角油揚げとゴーヤのマリネサラダ
舟形マッシュルームと彩りロメインのシーザーサラダ 他

【今月の一品】

自家製牛もも肉のたたき
近海産 海鮮マリネ

【海鮮】

本日のお造り(3種)
本日の握り寿司(3種)

【鉄板】

仙台牛ステーキ 彩野菜を添えて
赤ワインソース ガーリックソース

【一の坊名物】

栗駒高原カテキン豚のしゃぶしゃぶ
香味野菜添え お好みのたれでどうぞ

【温物】

とろける牛たんシチュー

【炙り】

仙台名物 熟成厚切り牛タン

【天ぷら】

海老 七ツ森の椎茸 新さつま芋

【食事】

冷たいそば トウモロコシの炊き込みご飯
一の坊オリジナルブレンド白飯(穂のいち)
山形車麩の味噌汁

【デザート】

果実のはちみつゼリーがけ だだちゃ豆のプリン
フランボワーズケーキ 尾花沢西瓜ジュース 他

お好きな料理は何度でもお召し上がりいただけます

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。
ゆっくりとさくらダイニングでの素敵な時間・空間をお楽しみください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング 料理長 小関卓也

