



手しごとビュッフェ
さくらダイニング

2022.10

【オードブル】

七ツ森椎茸のツナマヨ焼き
カマンベール生ハム巻き 他

【仙台山形直送サラダ】

栗かぼちゃときのこのクリームサラダ
作並地区新川クレソンと朝取りロメインレタスのチーズサラダ

【今月の一品】

海鮮ときのこの茶わん蒸し 銀鮓掛け
山形県産庄内柿の豆腐クリーム和え
季節の白身魚を使った南蛮漬け

【海鮮】

宮城県石巻産平目を使ったカルパッチョ
本日の握り寿司 (3種)

【鉄板】

仙台牛ステーキ
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】

宮城県森林鶏のクリームシチュー

【炙り】

仙台名物 熟成厚切り牛タン

【天ぷら】

海老 秋茄子 新さつま芋

【食事】

冷たいそば 舞茸ご飯
一の坊オリジナルブレンド白飯 (穂のいち)
けんちん汁

【デザート】

栗かぼちゃのプリン
仙台苺のシフォンケーキ 季節のフルーツ 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

