



手しごとビュッフェ
さくらダイニング

2022.11

【オードブル】

柔らか牛タンの香草パン粉焼き タルトにのせて
カマンベール生ハム巻き 他

【宮城野菜のサラダ】

中新田サワーリングとアンデスレッドのマリネ
鹿島台マルセンファームのデリシャストマトの蔵王クリームチーズのソース掛け
作並地区新川のクレソンを添えて

【今月の一品】

松島牡蠣の茶わん蒸し
寒ブリの炙りカルパッチョ

【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
赤ワインソース ガーリックソース

【一の坊名物】

一の坊名物大根しゃぶしゃぶ 栗駒高原カテキン豚
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 舞茸 栗味南瓜

【食事】

一の坊オリジナルブレンド白飯 (穂のいち)
舞茸ご飯
けんちん汁 山形鶏蕎麦

【デザート】

仙台苺ジャムのプリン
栗南瓜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

