

料理長おすすめ旬のひとさら *Most Recommended*

赤身肉の牛肉タタキ 春野菜を添えて 自家製ポン酢館
蛭烏賊とうるいの酢味噌掛け 花びらゆり根
海鮮のオリーブオイル漬 山菜の香りと共に

前菜 *Appetizer*

フライド カッペリーニ
レーズンとクルミのライ麦ブレッド
スモークチーズ
蔵王モッツァオ モッツァレラのカプレーゼ
紫キャベツとレモンのザワークラフト
北海道産水蛸とブロッコリーのアヒージョ

お造り *Raw fish*

三陸産の白身魚と仙台市場直送鮮魚
加美町今野醸造 吟醸醤油

お凌ぎ *Sushi*

宮城県近海の握りと旬の素材で
登米産 忠義さんのササニシキ

温物 *Japanese soup*

朝採り春キャベツのしゃぶしゃぶ 宮城野ポーク
ほろほろの牛たんシチュー
気仙沼直送ふかひれの茶わん蒸し
シェフ小野寺 春のクラムチャウダー

契約農家さんのサラダ *Fresh Salad*

朝採れ新鮮サラダのシーザーサラダ 手作りドレッシング
桜海老と大根のサラダ

炭火焼き *Grill*

【仙台名物】一の坊熟成厚切り牛たん 南蛮味噌

揚げ物 *Tempura*

海老 山形旬の山菜 塩釜の藻塩 桜塩

鉄板焼き *Steak*

A5 ランク仙台牛ステーキ
オリジナルソース 自家製ポン酢 生山葵

食事 *Rice/Soba*

釜炊き 登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
鯛と筍の炊き込みご飯
親鶏の風味豊かな山形の鶏蕎麦
自家製ぬか漬け

デザート *Dessert*

焼きたて木苺パイ 創業 120 年赤塚製氷のミルクアイス
懐かしいみかんの牛乳寒天 胡桃とレーズンのがんづき
山形の旬のフルーツ 桜のムース 焼きたてブリュレ
春の濃厚生ジュース

Farm to Dish Pickup

仙台市若林区 山田農園さん *Vegetable*



年間を通して、地元の伝統野菜や新しい野菜の生育にチャレンジしている山田農園さん。瑞々しく、実入りのいい野菜を露地栽培しています。一の坊スタッフが作付けした畑は、今後『一の坊ファーム』としてさまざまな野菜を育てていく予定です。お楽しみに！

▶ほうれん草 サラダ白菜

忠義さんのササニシキ *Rice*

宮城県北の米どころ登米市で循環型農業に取り組んでいる木村忠義さん。豊かな水源の北上川と天候に恵まれ育った「忠義さんのササニシキ」はひと粒ひと粒がしっかりしており、旨みが際立ちます。



選び抜いた食材を一皿に詰め込みました。
春の香りをお楽しみください。

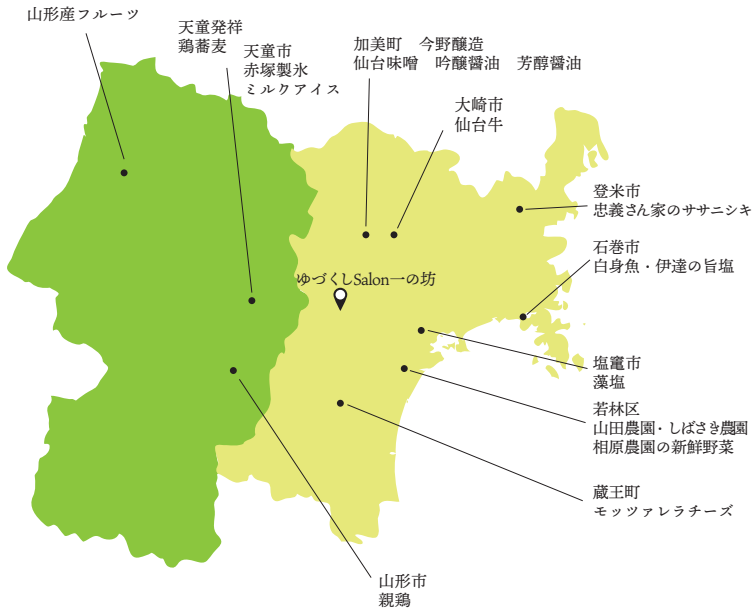
手しごとビュッフェ さくらダイニング
料理長 小関卓也



Farm to Dish

ゆづくしSalon一の坊
食材MAP

山形 & 宮城



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。
夕食時間：17:00～20:00 (Lo 19:30) / 朝食時間：7:30～9:00

仙台・作並温泉



webでもメニューを
ご覧いただけます



卯月

手しごとビュッフェ

さくらダイニング

Dinner menu

料理人の手しごとを目の前で

ひとさらずつ楽しむ、オーダービュッフェ