

料理長おすすめ Most Recommended

作並湧水で出汁を取った竹鶏たまごのだし巻き卵
しまほっけ焼き 南蛮おろしで
作並一の坊スタイル ねばねば丼
春キャベツと新じゃがのさくさくさくなみコロケ

鉄板 Iron plate

焼きたてフレンチトースト
秋保「森と蜂と」山藤の蜂蜜
香草ソーセージ ラタトゥイユ

今月のお豆腐 Tofu

【2023年全国お豆腐品評会銅賞】秋保太田豆腐店のおぼろ豆腐
宮城シロメ大豆を使った揚げ出し豆腐と揚げ茄子 蟹餡掛け

契約農家さんの新鮮サラダ Fresh Salad

採れたて新鮮地元野菜
三陸産わかめと玉ねぎのサラダ
ミネラルたっぷりヒマラヤの塩で

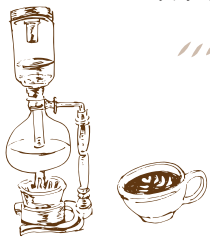
ごはんのおとも Rice companion

手作りの金牛牛蒡
一の坊まかないから生まれた 葱塩牛たん
【日替わり】こだわりの山形醤油で作った肉じゃが or
【日替わり】作並 武者大根と鶏の煮つけ
じっくり煮込んだ玉こんにゃく 国産蒟蒻芋の手づくり蒟蒻
ブランド卵「竹鶏たまご」温泉卵
煮込み牛たんハンバーグ デミソース
「世界を巡るカレー」 本格タイのグリーンカレー

ごはん Rice/Soup

釜炊き 登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
宮城産玄米「金のいぶき」作並の朝がゆ

加美町今野醸造の味噌で仕上げたお味噌汁 (大粒しじみ or 山形なめこ)
小野寺シェフのミネストローネ



1F くつろぎ Salon
食後にモーニングブレンド
サイフォン珈琲 (9:00 ~ 10:00)

おめざドリンク Wake up drink

アニタさん&サビナさんお気に入りドリンク
スパイスを効かせたラッシーとチャイ

朝パン Morning bread

パリパリサクサク食感クロワッサン 人気のチョコデニッシュ
パン本来の自然な味わい国産小麦無添加のパン
仙台苺の手づくりジャム 自家製のバター

デザート Dessert

岩泉加糖ヨーグルト 岩泉無糖ヨーグルト
フルーツ各種

Farm to Dish Pickup

秋保「太田豆腐店」 Tofu



2023年全国豆腐品評会 東北地区大会 銅賞

江戸時代末期から代々受け継がれた昔ながらの製法は、火を入れる時間、ニガリを入れるタイミングは職人の勘が大きく左右されます。湿度や気温を五感で感じて作る、とても繊細な伝統製法を守り続けている大豆本来の風味が薫る豆腐です。

秋保養蜂家「森と蜂と」 Honey

はちみつの全国大会日本一2冠のはちみつ屋さん。
山に囲まれた自然豊かな土地で、日々みつばち達と対話をしながら、みつばち達が感じている、花の蜜本来の香りや味をお客様にも感じていただけるように、の想いがあるそう。

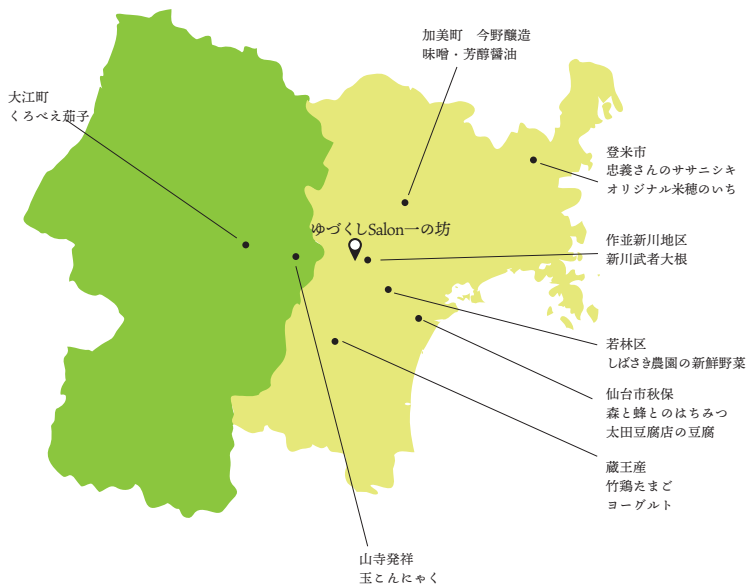


手しごとビュッフェ さくらダイニング
料理長 小関卓也



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。
朝食時間：7:30～9:30 (Lo9:00)



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

Breakfast 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