

先付け
じゅんさい酢
南瓜クリーム豆腐
つるむらさきのお浸し

先碗
宮城野ポーク沢煮碗

お造り
仙台市場直送鮮魚
加美町今野醸造 吟醸醤油

お浸ぎ
宮城県近海の握りと旬の素材
登米産 忠義さんのササニシキ 自家製土佐醤油

料理長季節の逸品
夏野菜と鮎の冷やし煮物

温物
浅利のあんかけ茶わん蒸し
パリジャンスープ
森林鶏ときこのこのフリカッセ

契約農家さんのサラダ
朝採れ新鮮サラダ
蔵王モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ

焼き物
【炭焼き】 仙台名物一の坊熟成厚切り牛たん 南蛮味噌 レモン
【鉄板焼き】 仙台牛 季節の焼き野菜 ソース二種食べくらべ

揚げ物
海老と季節野菜の天ぷら 塩釜の藻塩 レモン塩

食事
釜炊き登米産一の坊オリジナル米「穂のいち」
真鯛の炊き込みご飯 親鶏の風味豊かな山形の鶏蕎麦
自家製ぬか漬け 胡瓜塩昆布和え 蕪千枚漬け

デザート
焼きたて木苺パイとりんごパイ ミルクアイス
旬のフルーツ 焼きたてブリュレ パンナコッタフルーツゼリー掛け
かぼちゃのパウンドケーキ 本日のフルーツ生ジュース

まずは季節のドリンク × 前菜のペアリングをお楽しみください

前菜
カッペリーニ 山椒の香り
スモークチーズいぶりがっこ
くるみとレーズンのライブレット
北海道産水蛸のキウイ酢
赤ピーマンのムース
グリーンピースのフラン
自家製ピクルス

おすすめドリンク
さくなみハイボール
プロジェクト・クワトロ・カヴァ (白スパークリングワイン)
南三陸ワイナリーシャルドネ (白・辛口)

Farm to Dish Pickup

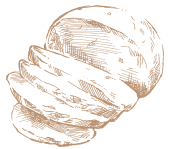
仙台市若林区「山田農園」 Vegetable



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！

蔵王町「Cheese Atelier Mozzao」 Cheese

宮城県産生乳を 100% 使用し、職人が一つひとつ丁寧に手作りしています。Cheese Atelier Mozzao の名前はモッツァレラチーズ=Mozzarella と創業地である宮城県蔵王町=Zao から名付けられた、ナチュラルチーズと乳製品のブランドで、自然豊かなこの地から、美味しいチーズを届けたいという想いが込められています。



一つひとつ心を込めて丁寧に作り上げた料理をお楽しみいただきながら、ごゆっくりとお過ごしください。

手しごとビュッフェ さくらダイニング

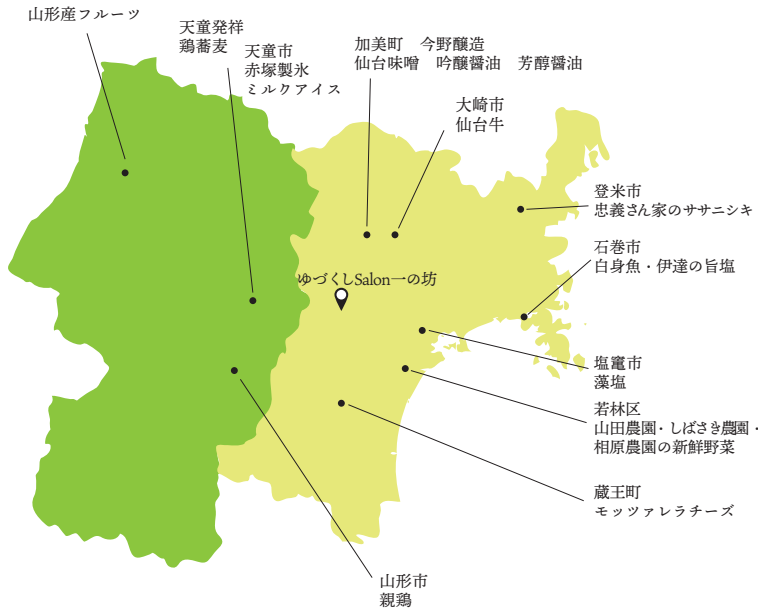
料理長 田中貴章



Farm to Dish

ゆづくしSalon一の坊
食材MAP

山形 & 宮城



阜月

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

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

