



刺身

名物

迫力満点のボリューム！

特大手桶荒波盛り

(税込)
九八〇〇円

こだわりの厚切り漁師盛り

当店名物・厚切り刺身の
目にも楽しい手桶盛り。
板長が厳選した
新鮮な東北海の幸を
たっぷりと盛り込みます。
ぜひ賑わいの席にて
お楽しみください！

宮城の漁港について

氣仙沼

近海生マ口水揚げ高日本一。
カツオ、サンマ、カジキ類などで
日本有数の水揚げを誇る。

石巻

季節ごとに豊富な海の幸。
春▼しらす・銀鮭・カツオ 夏▼ホヤ・うに
秋▼牡蠣・ホタテ・あわび 冬▼鰯・毛ガニ・アンコウなど

女川

牡蠣やホタテ、銀鮭などの養殖も盛んで、
世界三大漁場のひとつである、金華山沖から
水揚げされる魚の種類も豊富。



刺盛りは一人前を各一切れとしてご注文人数分盛り込みます。
ご注文は「一人前より承ります。
季節により内容が変更がある場合、すみませんので予めご了承ください。

定番刺盛り

五種

一人前
二二八〇円
(税込二四〇八円)

旬の鮮魚刺盛り

七種

一人前
一七八〇円
(税込一九五八円)

特選豪快盛り

九種

一人前
二二八〇円
(税込二五〇八円)

希少
ミニククジラ
(税込 九八〇円)
九八〇円

※写真は旬の鮮魚刺盛りの
三人前になります。



四種貝の大漁かんかん蒸し

三、七八〇円
(税込四、一五八円)



牛たん

こだわりの炭火で芳ばしく
丁寧に焼き上げた
当店自慢の“牛たん”です。
ぜひ厳選地酒と一緒に。

厚切り牛たん
(四枚八切れ) 一二四八〇円
(税込二七二八円)

炭火焼きで香ばしくジューシー

牛たんしづれ
ピリ辛炒め
九八〇円
(税込一〇七八円)



牛たんの旨みがギュッと凝縮された一本
六八〇円
(税込七四八円)



唐辛子南蛮漬けで“仙台風味噌カツ”
牛たん一口力ツ
八八〇円
(税込九六八円)



これまづは
ゆでたん
七三〇円
(税込八〇三円)



これまづは
牛たんキムチ和え
七三〇円
(税込八〇三円)



これまづは
牛たんわさびポン酢
七三〇円
(税込八〇三円)



炙り焼き

帆立の殻焼き

(二個) 六八〇円
(税込七四八円)

焼いて甘味の増した貝柱を
バター醤油で!

プリプリの大振りな身をレモンで堪能
牡蠣の姿焼き(二個) 六三〇円
(税込六九三円)

芳ばしく炙った名物をタレや仙台味噌と一緒に
炙り三点盛り(仙台雀かま焼き)
(税込一、三八〇円)

特大ほつけ焼き

ハーフサイズ
(税込一四〇八円)
一板 一二八〇円
(税込一四〇八円)
七八〇円
(税込八五八円)

特大金華さば焼き

ハーフサイズ
(税込一六二八円)
一枚 一、四八〇円
(税込一六二八円)
八八〇円
(税込九六八円)

鶏もも一枚焼き

一枚
(税込九六八円)
八八〇円

イカ焼き

一枚
(税込九六八円)
八八〇円

エイヒレ焼き

五八〇円
(税込六三八円)

笹かま焼き

五八〇円
(税込六三八円)

三角油揚げ

六三〇円
(税込六九三円)



宮城名物

大人気

仙台青葉餃子

六八〇円
(税込七四八円)

伝統野菜・雪菜を皮に練り込み
杜の都をイメージ



笹かま焼き
五八〇円
(税込六三八円)



鮫フライ

七三〇円
(税込八〇三円)

沼仙
氣産



イカゲソの
仙台味噌炒め
六八〇円
(税込七四八円)



味噌
仙台

もろきゅう

四五〇円
(税込四九五円)

味噌
仙台



広島産
カキフライ(四個)
八八〇円
(税込九六八円)

タコ唐揚げ
五八〇円
(税込六三八円)

ゲソ唐揚げ
五八〇円
(税込六三八円)

ポテトフライ
五八〇円
(税込六三八円)

まぐろカツ
八八〇円
(税込九六八円)

天ぷら盛合せ
大盛り一、九八〇円
(税込二三七八円)
一人前
九九〇円
(税込九九〇円)

揚げ物



こだわりの十種スパイスを
手仕込みして一つ一つ丁寧に
揚げた自慢の逸品

自家製鶏唐揚げ
六三〇円
(税込六九三円)





逸品

温かい鰯出汁で食べる！

手作り
出汁巻き玉子

通常サイズ 八八〇円
(税込 九六八円)

ハーフサイズ 六三〇円
(税込 六九三円)



冷奴 三八〇円
(税込 四二八円)

お新香盛り 三八〇円
(税込 四二八円)

冷やしトマト 四三〇円
(税込 四七三円)

揚げ出し豆腐 五〇〇円
(税込 五五〇円)



鱈の内臓を唐辛子とニンニクで
チャーンジヤ 四五〇円
(税込 四九五円)



三陸産日本酒のお供に
赤ホヤの塩辛 五三〇円
(税込 五六三円)



サラダ

お酒やおつまみの箸休めにどうぞ

蒸し鶏と
おくらの
和風サラダ 九八〇円
(税込 一〇七八円)

九八〇円
(税込 一〇七八円)

シーザー サラダ 八八〇円
(税込 九六八円)

炙りチーズの
ポテトサラダ 五八〇円
(税込 六三八円)

揚げ出し
モツツアレラ 六八〇円
(税込 七四八円)

青唐辛子の
味噌漬け 四八〇円
(税込 五二八円)



釜飯

柔らかくやさしい甘みの
ご当地米ひとめぼれを、
釜で炊くことにより
いつそう旨みを閉じ込めます。
蓋を開けた瞬間の、おいしい
香りまでお楽しみください。

茶碗 約二杯分

こだわりの
釜飯
×
ご当地米
（ひとめぼれ）



おすすめ



牡蠣ときのこの釜飯

一、四八〇円
(税込一、六三八円)

郷土料理



はらこ飯

一、七八〇円
(税込一、九五六円)



イカ明太バター

一、二八〇円
(税込一、四〇八円)

鶏五目の釜飯

一、一八〇円
(税込一、四〇八円)



お席で炊き上げます。炊き上がりまでの
お時間、二十〜二十五分程度いただきます。
ご注意ください。

牛たん

仙台
名物

三、四八〇円
(税込 三六八〇円)
大盛り

二、九八〇円
(税込 三三七八円)
一人前



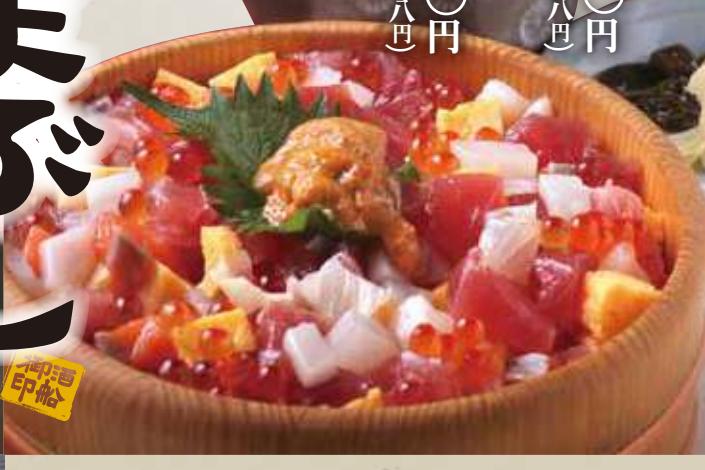
ひつまぶし



当店
自慢

三、二一八〇円
(税込 三六〇八円)
大盛り

二、七八〇円
(税込 三〇五八円)
一人前



推奨
黒蜜アイスと
わらび餅

六八〇円
(税込 七四八〇円)

甘味

宮城
名物
蔵王クリームチーズの
焼きアイス 七三〇円
(税込 八〇三〇円)

宮城
名物
ずんだ白玉 五八〇円
(税込 六三八〇円)

ズンダアイス
バニラアイス

四八〇円
(税込 四二八〇円)



ご飯もの

仙台の恵みを召し上がれ。
べにもご飯にもぴったり。

お茶漬け

牛たん定食
二、六八〇円
(税込 二九四八円)

海宝十種丼
二、五八〇円
(税込 二八三八円)

六〇〇円
(税込 六六〇円)

ざるそば

麺

四八〇円
(税込 五八〇円)
梅
海苔
紅鮭

五三〇円
(税込 六二〇円)
五八〇円
(税込 六二〇円)



ドリンク

※別途でお通し代四〇〇円(税込四四〇円)を頂戴しています。

喉越し爽快なビールや
甘くて美味しいカクテル。
全国の銘柄を集めた
地酒、日本酒もございます。

ビール アサヒ スペードライ

アサヒ
スペードライ

エクストラコールド

六五〇円
(税込七五円)

生ビール(中)

五八〇円
(税込六三八円)

アルアサヒドライゼロ

六五〇円
(税込七五円)



◆ ウイスキー&ハイボール

凍ったレモンにより、飲めば飲むほど爽快！

氷結レモンハイボール

六八〇円
(税込七四八円)

・追加ハイボール

三五〇円
(税込三八五円)

宮城限定

伊達

仙台宮城峡蒸留所



伊達ハイボール

六八〇円
(税込七四八円)

ハイボール
ゆずみつハイボール
梅酒ハイボール

六三〇円
(税込六九三円)
四三〇円
(税込四七三円)
四八〇円
(税込五八円)
(税込五八〇円)
(税込五八〇円)

コークハイボール

五八〇円
(税込六三八円)

ジンジャーハイボール(甘口・辛口)

五八〇円
(税込六三八円)

五八〇円
(税込六三八円)

カツトレモン 一五〇円
(税込二七五円)

◆ リキュール

「ロック・水割・お湯割」

やさしい梅酒
糖質・カロリーを抑えた、やわらかな飲み心地

四八〇円
(税込五六八円)

浦霞の梅酒

六八〇円
(税込七四八円)

濃厚で果実感たっぷりのあらごし果実シリーズ

あらごし
(もも・みかん・りんご)

六八〇円
(税込七四八円)

◆ サワー



ウーロンハイ

三八〇円
(税込四八円)

緑茶ハイ

三八〇円
(税込四八円)

カルピスサワー

四三〇円
(税込四七三円)

ライムサワー

四三〇円
(税込四七三円)

ゆずみつサワー

四二〇円
(税込四七三円)

キウイおろしサワー

四三〇円
(税込四五七円)

氷結酒 シャリキン

濃いめ
(税込 1100円)

こだわりの焼酎キンミヤを使用。
凍らせシャリシャリになつたキンミヤ
氷で薄まらず、旨さそのまま！

梅干し入り！香りと塩みがたまらない
氷結レモンで飲めば飲むほど味わいが増す
塩レモンサワー

六三〇円
(税込 六九二円)

梅干し入り！香りと塩みがたまらない
男梅サワー

六八〇円
(税込 七四八円)

程よい酸味とキレのある味わい
塩ライムサワー

六八〇円
(税込 七四八円)



いちご果実
六八〇円
(税込 七四八円)



マンゴー果実
六八〇円
(税込 七四八円)



パイン果実
六八〇円
(税込 七四八円)



ピーチ果実
六八〇円
(税込 七四八円)



キウイ果実
六八〇円
(税込 七四八円)



きぶどう割り
七八〇円
(税込 八五八円)



きぶどう
七八〇円
(税込 八五八円)

宮城県山元町にて大正七年創業の
田所食品株式会社の製造の
マルタのきぶどうジュースを使用。
栽培した山ぶどうが主原料になっているので
自然の甘みと独特の旨味が特徴です。
長期熟成でコクがあり、味わいまるやか。

赤玉パンチ
(赤玉十ソーダ)
赤玉サングリア
(赤玉十オレンジ)
赤玉梅酒

日本を代表する、レトロな甘味果実酒。
ぶどうジュースのような香りと
フルーティで甘い味わいが魅力！

赤玉

スイートワイン

そと
なか



ホッピーセット
五百八〇円
(税込 六三八円)

五百八〇円
(税込 六三八円)

二八〇円
(税込 四二八円)

一五〇円
(税込 二七五円)

六八〇円
(税込 二八〇円)

三八〇円
(税込 四二八円)

一八〇円
(税込 三〇八円)

三八〇円
(税込 四二八円)

三八〇円
(税込 四二八円)

三八〇円
(税込 四二八円)

akadama
SWEET WINE
1907

三八〇円
(税込 四二八円)
四三〇円
(税込 四七三円)
四三〇円
(税込 四七三円)

◆地酒&日本酒

宮城地酒めぐり

五種飲み比べ

一、七八〇円
(税込一、九五八円)

白鶴 大徳利(熱燗・常温)
(税込七四八円) 六八〇円

季節の地酒「ひやおろし」、「初しぼり」等含む
東北の地酒 約四十種 ございます。
別冊の地酒メニューをご覧くださいませ。



◆焼酎

麦焼酎

世話女房

グラス 四八〇円
(税込五二八円)
ボトル 三、〇〇〇円
(税込三、三〇〇円)

いいいちこ
シルエット

グラス 四八〇円
(税込五二八円)
ボトル 二、七〇〇円
(税込四、〇〇七〇円)

芋焼酎

金黒

グラス 五五〇円
(税込六〇五円)
ボトル 二、八〇〇円
(税込四、一八〇円)

霧島

グラス 五五〇円
(税込六〇五円)
ボトル 二、九〇〇円
(税込四、二九〇円)

黒霧島

グラス 五八〇円
(税込六三八円)
ボトル 四、〇〇〇円
(税込四、四〇〇円)

ボトルのお供に

・炭酸水
・梅干し(三個)
・カツトレモン
二〇〇円(税込二三〇円)
一八〇円(税込三〇八円)
二八〇円(税込三〇八円)

◆ワイン

赤／白

グラス 五八〇円
(税込六三八円)
デキャンタ 二、五〇〇円
(税込二二七五〇円)

シンンドリーナ

マルタの
きぶどうジュース

グラス 五八〇円
(税込六三八円)
二八〇円
(税込四一八円)

緑茶

二八〇円
(税込四一八円)
二八〇円
(税込四一八円)

カルピス

二八〇円
(税込四一八円)
二八〇円
(税込四一八円)

カルピスソーダ

二八〇円
(税込四一八円)
二八〇円
(税込四一八円)

オレンジジュース

四三〇円
(税込四七三円)
四三〇円
(税込四七三円)

コーラ(瓶)

四二〇円
(税込四七三円)
四二〇円
(税込四七三円)

ジンジャエール(瓶)
(甘口・辛口)

四二〇円
(税込四七三円)
四二〇円
(税込四七三円)

ボトルギラフがお得
※氷・氷・お湯はサービス。
二十〇〇円