



# 刺身

名物

迫力満点のポリュウム！

特大  
手桶荒波盛り

九八〇〇円  
(税込一〇、七八〇円)

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

### 気仙沼

カツオ、サンマ、カジキ類などで  
日本有数の水揚げを誇る。

### 塩竈

近海生マダロ水揚げ高日本一。  
水産練り製品(かまぼこなど)生産量日本有数。

### 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▼鱈・毛ガニ・アノコウなど

### 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。







※写真は旬の鮮魚刺盛りの  
三人前になります。

## 特撰豪快盛り

九種

一人前 二二八〇円  
(税込二五〇八円)

## 旬の鮮魚刺盛り

七種

一人前 一七八〇円  
(税込一九五八円)

## 定番刺盛り

五種

一人前 一二八〇円  
(税込一四〇八円)

刺盛りは一人前を各二切れとしてご注文人数分盛り込みます。

※注文は一人前より承ります。

季節により内容に変更がございますので予めご了承ください。

希少

## ミンククジラ

九八〇円  
(税込一〇七八円)



宮城港

## 生まぐろ(五貫)

九八〇円  
(税込一〇七八円)



## 四種貝の

## 大漁かんかん蒸し

三、七八〇円  
(税込四、二五八円)

開けて楽しい！旬の貝を贅沢に







# 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。  
仙台の名物を  
ぜひ厳選地酒と一緒に。



炭火焼きで香ばしくジューシー  
**厚切り牛たん**  
(四枚八切れ) 二、四八〇円  
(税込二七二八円)



**牛たんしびれ  
ピリ辛炒め**  
九八〇円  
(税込一〇七八円)



**牛たん  
仙台味噌炒め**  
九八〇円  
(税込一〇七八円)



牛タンの旨みがギュッと凝縮された一本  
**牛たんつくね(二本)**  
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」  
**牛たん一口カツ**  
八八〇円  
(税込九六八円)



**ゆでたん**  
七三〇円  
(税込八〇三円)  
まずはこれ



**牛たんキムチ和え**  
七三〇円  
(税込八〇三円)  
まずはこれ



**牛たんわさびポン酢**  
七三〇円  
(税込八〇三円)  
まずはこれ





# 炙り焼き

焼いて甘味の増した貝柱を  
バター醤油で！

## 帆立の殻焼き

(二個) 六八〇円  
(税込 七四八円)



プリプリの大振りな身をレモンで堪能

## 牡蠣の姿焼き(一個)

(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

(税込 一、五二八円)

(三角油揚げ・蒸しホヤ  
仙台笹かま焼き)



## 特大金華さば焼き

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



## 特大ほっけ焼き

一枚 二、二八〇円  
(税込 二、四〇八円)  
ハーフサイズ  
七八〇円  
(税込 八五八円)



## イカ焼き

八八〇円  
(税込 九六八円)



## 鶏もも一枚焼き

八八〇円  
(税込 九六八円)



## エイヒレ焼き

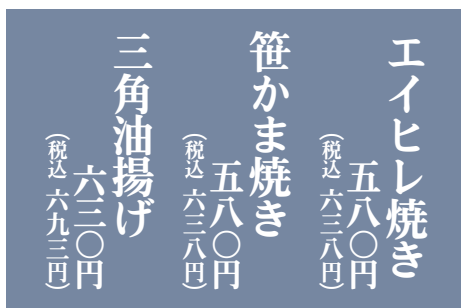
五八〇円  
(税込 六三八円)

## 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**  
(税込七四八円) 六八〇円

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**  
(税込六三八円) 五八〇円



**鮫フライ**  
(税込八〇三円) 七三〇円

**気仙沼産**



**イカゲソの  
仙台味噌炒め**  
(税込七四八円) 六八〇円

**仙台味噌**



**もろぎゅう**  
(税込四九五円) 四五〇円

**仙台味噌**



# 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**  
(税込六九三円) 六二〇円



**タコ唐揚げ**

(税込六三八円) 五八〇円

**ゲソ唐揚げ**

(税込六三八円) 五八〇円

**ポテトフライ**

(税込六三八円) 五八〇円

**まぐろカツ**

(税込九六八円) 八八〇円

**広島産**

**カキフライ(四個)**

(税込九六八円) 八八〇円



**天ぷら盛合せ**

大盛り 一、九八〇円  
(税込二、二七八円)  
一人前 九〇〇円  
(税込九九〇円)





# 逸品

温かい鰹出汁で食べる！

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)



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)



冷奴

三八〇円

(税込四一八円)

お新香盛り

三八〇円

(税込四一八円)

冷やしトマト

四二〇円

(税込四七三円)

揚げ出し豆腐

五〇〇円

(税込五五〇円)

冷奴	三八〇円 (税込四一八円)
お新香盛り	三八〇円 (税込四一八円)
冷やしトマト	四二〇円 (税込四七三円)
揚げ出し豆腐	五〇〇円 (税込五五〇円)

鰹の内臓を唐辛子とニンニクで  
チャンジャ

四五〇円

(税込四九五円)



ほぐし身とご一緒に  
かにみそ

四八〇円

(税込五二八円)



三陸産日本酒のお供に  
赤ホヤの塩辛

五三〇円

(税込五八三円)



# 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

和風サラダ

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、いつもの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》

郷土  
料理

鮭の塩気と、イクラの濃厚な旨み  
はらこ飯 一七八〇円  
(税込一、九五八円)



牡蠣ときのこの出汁がたっぷり！  
牡蠣ときのこの釜飯 一、四八〇円  
(税込一、六二八円)



おす  
すめ

鶏の旨みがしつかり染み込む  
鶏五目の釜飯 一、二八〇円  
(税込一、四〇八円)



女性に大人気の組み合わせ  
イカ明太バター 一、二八〇円  
(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。





二人前  
二九八〇円  
(税込二二七八円)  
大盛り  
三四八〇円  
(税込二三八八円)



ひつまぶし



二人前  
二七八〇円  
(税込二二〇五八円)  
大盛り  
三二八〇円  
(税込二六〇八円)



伊予  
黒蜜アイスと  
わらび餅

六八〇円  
(税込七四八円)



甘味

宮城  
名物  
ずんだ白玉  
五八〇円  
(税込六三八円)  
ずんだアイス  
四八〇円  
(税込五三八円)  
バニラアイス  
二八〇円  
(税込四八八円)

宮城  
名物  
蔵王クリームチーズの  
焼きアイス  
七三〇円  
(税込八〇三円)



宮城  
名物  
ずんだ白玉  
五八〇円  
(税込六三八円)

ずんだアイス  
四八〇円  
(税込五三八円)

バニラアイス  
二八〇円  
(税込四八八円)



牛たん定食  
二、六八〇円  
(税込二、九四八円)



ご飯もの

海宝十種丼  
二、五八〇円  
(税込二、八三八円)



ざるそば  
六〇〇円  
(税込六六〇円)

麺

紅鮭

五八〇円  
(税込六三八円)

梅

五三〇円  
(税込五八三円)

海苔

四八〇円  
(税込五三八円)

お茶漬け

べにもご飯にもぴったり。  
仙台の恵みを召し上がれ。





# 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、日本酒もご紹介します。

## ビール

アサヒ  
スーパードライ

エクストラコールド

生ビール(中)

瓶ビール(中)

アサヒドライゼロ

六五〇円  
(税込七二五円)  
五八〇円  
(税込六三八円)  
六五〇円  
(税込七二五円)  
四八〇円  
(税込五八八円)

## ウイスキー&ハイボール

カットレモン

一三五〇円  
(税込二七五円)

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

二五〇円  
(税込三八五円)

フリージングハイボール

六三〇円  
(税込六九三円)

ハイボール

四三〇円  
(税込四七三円)

ゆずみつハイボール

四八〇円  
(税込五二八円)

梅酒ハイボール

四八〇円  
(税込五二八円)



伊達

仙台宮城峡蒸留所

「ロック・水割・お湯割」

伊達ハイボール

六八〇円  
(税込七四八円)

六八〇円  
(税込七四八円)

宮城限定

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)

## サワー

濃いめ  
一三〇〇円  
(税込一四三〇円)

ウーロンハイ

三八〇円  
(税込四二八円)

緑茶ハイ

三八〇円  
(税込四二八円)

カルピスサワー

四二〇円  
(税込四七三円)

ライムサワー

四二〇円  
(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

四二〇円  
(税込四七三円)

## リキュール

「ロック・水割・お湯割」

糖質・カロリーを抑えた、やわらかな飲み心地  
やさしい梅酒

四八〇円  
(税込五二八円)

酒蔵が造る、本格焼酎に漬け込んだ度数強めの梅酒  
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)



# ◆氷結酒

## シャリキン

濃いめ  
（税込 二〇〇円）  
（税込 二二〇円）

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ったキンミヤ  
氷で薄まらず、旨さそのまま！

シャリ

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  
（税込 六九三円）  
六三〇円

シャリ

梅干し入り！香りと塩みがたまらない

男梅サワー  
（税込 七四八円）  
六八〇円

シャリ

程よい酸味とキレのある味わい

塩ライムサワー  
（税込 七四八円）  
六八〇円

シャリ

きぶどう割り

（税込 八五八円）  
七八〇円

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、味わいまろやか。

キガ

いちご果実

（税込 七四八円）  
六八〇円

キガ

マンゴー果実

（税込 七四八円）  
六八〇円

キガ

パイン果実

（税込 七四八円）  
六八〇円

キガ

ピーチ果実

（税込 七四八円）  
六八〇円

キガ

キウイ果実

（税込 七四八円）  
六八〇円

# ◆ホッピー

ホッピーセット

（税込 六三八円）  
五八〇円

そと

（税込 四二八円）  
二八〇円

なか

（税込 二七五円）  
二五〇円

シャリ

金宮ホッピーセット

（税込 七四八円）  
六八〇円

そと

（税込 四二八円）  
二八〇円

なか

（税込 三〇八円）  
二八〇円

# ◆赤玉

スイートワイン

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。パンチ

（税込 四二八円）  
二八〇円

赤玉サンテリア

（税込 四七三円）  
四三〇円

赤玉梅酒

（税込 四七三円）  
四三〇円

赤玉コーク

（税込 四七三円）  
四三〇円

akadama  
SWEET WINE  
since 1907

ホッピー  
ホッピー



# ◆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) 六八〇円  
(税込 七四八円)

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

ボトルキープが  
お得  
※水・氷・お湯はサービス。

麦焼酎

世話女房

グラス 四八〇円  
(税込 五二八円)  
ボトル 二、〇〇〇円  
(税込 二、三〇〇円)

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 三、七〇〇円  
(税込 四、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 三、八〇〇円  
(税込 四、一八〇円)

霧島

ゴールドラベル

グラス 五五〇円  
(税込 六〇五円)  
ボトル 三、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 二〇〇円 (税込 二二〇円)
- 梅干し(三個) 二八〇円 (税込 三〇八円)
- カットレモン 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 一、二五〇円  
(税込 一、三七五円)

# ◆ノンアルコール

マルタの  
きぶどうジュース

五八〇円  
(税込 六三八円)

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  
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。長期熟成でコクがあり、味わいまろやか。

緑茶

二八〇円  
(税込 四一八円)

ウーロン茶

二八〇円  
(税込 四一八円)

カルピス

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)

オレンジジュース

四二〇円  
(税込 四七三円)

コーラ(瓶)

四二〇円  
(税込 四七三円)

ジンジャエール(瓶)

四二〇円  
(税込 四七三円)

(甘口・辛口)