

御酒印船

御酒印船





刺身

宮城・仙台から 産地直送の鮮魚

宮城県には百四十二の漁港があり、
このうち気仙沼、塩竈、石巻は
全国でも有数とされている。
特定第三種漁港となっています。
地域色豊かな魚市場で
多種多様な魚を水揚げしており、
御酒印船ではそれらの漁港を中心に、
産地直送で旬の魚を
毎日取り寄せています。



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

近海生マグロ水揚げ高日本一。
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・アソコウなど

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。



おまかせ刺し盛り

※二人前のご注文から承ります。

※画像は七種盛りです。
※季節により内容変更の場合がございます。

七種盛り
一人前 九切れ程度
(税込 二四〇八円)

五種盛り
一人前 七切れ程度
(税込 二〇七八円)

三種盛り
一人前 五切れ程度
(税込 九六八円)

宮城産のまぐろ刺身は
しつとりと香り高く、口の中で
ほどけるほどの柔らかさをもち、
ほのかな甘みを感じられます。
ノルウェー産の一級品サーモンは
あふれる脂によりとろける食感。
人気の甘海老の滑らかな
口当たりや、新鮮なたこの
歯ごたえもお楽しみください。



ノルウェー産
とろサーモン刺身

(税込 八五〇円)
(税込 九三五円)



宮城直産
赤身まぐろ刺身

(税込 八八〇円)
(税込 九六八円)



仙台名物

姉妹店の仙台店で愛される
「杜の都仙台」をイメージした餃子。

あおば餃子

六五〇円
(税込七二五円)

牛タン焼き

一、二〇〇円
(税込一二二〇円)

芳ばしく丁寧に焼き上げた
当店自慢の牛タン。
宮城の地酒と一緒にとどうぞ。

牛タン団子(二本)

塩かたれをお選びください。

二二二〇円
(税込三六三円)

三角揚げ

四八〇円
(税込五八八円)

仙台魅の玉子とじ

五〇〇円
(税込五五〇円)

笹かまぼこ焼き(四枚)

五八〇円
(税込六三八円)

本日の鮮魚 かぶと焼き

六八〇円
(税込七四八円)

売り切り
御免!

金華鯖焼き

六八〇円
(税込七四八円)

海老

二二〇円
(税込二六三円)

帆立

二二〇円
(税込二六三円)

サーモン

二二〇円
(税込二六三円)

サザエの
つば焼き

二二〇円
(税込二六三円)

レバー

二二〇円
(税込二六三円)

もも肉

二二〇円
(税込二六三円)

椎茸

二二〇円
(税込二六三円)



串焼き

食材が豪快に串に刺さった
その姿はまさに日本の粹そのもの。
炭火の絶妙な火加減で焼き上げた
味わい深い「串焼き」、ご堪能ください。

まぐろ
とろねぎ間

二二〇円
(税込二六三円)

ミニ
トマト

二二〇円
(税込二六三円)

たこ

二二〇円
(税込二六三円)

さば

二二〇円
(税込二六三円)

ねぎ間

二二〇円
(税込二六三円)

つくね

二二〇円
(税込二六三円)

ししとう

二二〇円
(税込二六三円)

国産鶏の

串焼き三種

盛り合わせ

三種
もも肉
レバー
ねぎ間
六五〇円
(税込七五五円)

魚串盛り合わせ

三種
七五〇円
(税込八二五円)

五種
一、二五〇円
(税込一、三七五円)



サラダ

おすすめ

本日の 漁師サラダ

九八〇円
(税込一〇七八円)

ハーフ
六八〇円
(税込七四八円)

旨塩
ドレッシング



しらすと豆腐のサラダ

七八〇円
(税込八五八円)

ハーフ
五二〇円
(税込五七二円)

醤油
ドレッシング



トマトとベーコンの シーザーサラダ

八二〇円
(税込九〇二円)

ハーフ
六〇〇円
(税込六六〇円)

シーザー
ドレッシング

※サラダは一皿で約二〜三名様分、
ハーフサイズで約一名様分となります。



酒肴

ゆで枝豆

四二〇円
(税込四七三円)



薬味たつぷり 冷奴

四三〇円
(税込四七三円)



昔ながらの 厚焼き玉子

五八〇円
(税込六三八円)



酒盗クリーム チーズ

四三〇円
(税込四七三円)



海鮮ユツケ

六八〇円
(税込七四八円)



梅水晶

二八〇円
(税込四二八円)



お新香盛合せ

四八〇円
(税込五二八円)

胡瓜の一本漬け

二八〇円
(税込四二八円)

冷やしトマト

二八〇円
(税込四二八円)

蛸とサーモンの カルパッチョ

七八〇円
(税込八五八円)





炙り焼き

300g以上

大きさ、厚み、脂のり
すべてにおいて一級品の食べごたえ

縞ほつけ焼き

一尾

二、二七〇円
(税込一、三九七円)

ハーフ

七八〇円
(税込八五八円)

炭火でジリジリと炙ると、
魚からこれでもかかとにじみ出る旨み脂。
焼きたての香りごと口を含めば、
深い味わいと香ばしさが広がります。



子持ちししやもの 炙り焼き

四八〇円
(税込五二八円)



イカの漁火 炙り焼き

七五〇円
(税込八二五円)



炙りものの王道

エイヒレ

六五〇円
(税込七二五円)



逸品料理

必ず食べたくなる揚げ物や
定番煮込み料理、鉄板焼き。
数々の御酒印船オリジナル
特製メニューを取り揃えております。



天ぷら七品 盛り合わせ

一二五〇円
(税込一二六五円)



たこの唐揚げ

六五〇円
(税込七二五円)



若鶏の唐揚げ

六八〇円
(税込七四八円)



天ぷら五品 盛り合わせ

九〇〇円
(税込九九〇円)



ほくほく皮付き ポテトフライ

四八〇円
(税込五二八円)



揚げ出し豆腐

五八〇円
(税込六三八円)



厚揚げ ねぎじやこまみれ

五八〇円
(税込六三八円)



板尾油揚げ
ねぎ味噌焼き
七五〇円
(税込 八二五円)



五種のソーセージ
鉄板焼き 七二〇円
(税込 七九二円)



名物 しびれ豚皿
六三〇円
(税込 六九三円)



バターとろける
するめいかのゴロ焼き
九八〇円
(税込 一〇七八円)



お芋
山芋の食感を残すように粗く擦ったとろろを、
海苔で巻いて磯辺揚げに。
優しい味のつゆに滑らかな山芋がよく合います。
山芋とろろの
磯辺揚げ
七五〇円
(税込 八二五円)



豚肩ロース黒コシユウ焼き
六五〇円
(税込 七二五円)



酒・飲みもの

◆ビール

喉越し爽快なビールはもちろん、甘くて美味しいカクテル。風味豊かで人気の焼酎に、全国の銘柄を集めた店長おすすめの地酒、日本酒もご紹介します。幅広いお飲み物のラインナップを、気分にあわせてお楽しみください。

生ビール(中)

アサヒ スーパードライ 五五〇円
(税込 六〇五円)

瓶ビール(中瓶)

アサヒ スーパードライ 六〇〇円
(税込 六六〇円)

◆ハイボール

角ハイボール

四八〇円
(税込 五二八円)

黒ひげハイボール

四五〇円
(税込 四九五円)

コークハイボール

五二〇円
(税込 五八三円)

ジンジャーハイボール

五二〇円
(税込 五八三円)

宮城峡ハイボール

六二〇円
(税込 六九三円)

角ハイボールの約2.5倍！
ハイボール好きにはたまらない
お得なメガサイズです。



角ハイボール

七五〇円
(税込 八二五円)



◆カクテル・果実酒

カシスベース 各五〇〇円
(税込 五五〇円)

- ⊕ソーダ
- ⊕オレングジュース
- ⊕グレープフルーツジュース
- ⊕ウーロン茶

ピーチベース 各五〇〇円
(税込 五五〇円)

- ⊕ソーダ
- ⊕オレングジュース
- ⊕グレープフルーツジュース
- ⊕ウーロン茶

ビアカクテル 各五五〇円
(税込 六〇五円)

- シヤンデイガフ
- ビール+ジンジャーエール
- レツドアイ
- ビール+トマトジュース

梅酒

五〇〇円
(税込 五五〇円)

下記より
お好みの飲み方
をお選びください。

- ◆ソーダ
- ◆水割り
- ◆ロック
- ◆お湯割り
- ◆ストレート



数量限定

◆凍結酒

みぞれ酒 八〇〇円
(税込 八八〇円)

みぞれ梅酒 八〇〇円
(税込 八八〇円)

◆ワイン

赤 オクタボ・アルテ・メルロー
白 オクタボ・アルテ・
ソーヴィニヨン・ブラン



グラス 各四八〇円
(税込 五二八円)

◆ノンアルコール

アサヒドライゼロ 五〇〇円
(税込 五五〇円)

ノンアルコール梅酒 四〇〇円
(税込 四四〇円)

ノンアルコール
シヤルドネスパークリング 四〇〇円
(税込 四四〇円)

ノンアルコールカシスオレング
四〇〇円
(税込 四四〇円)

◆地酒・日本酒

店長がこだわり抜いて厳選。
自慢の銘柄を全国から集めました。

300mlボトル 各 二、五〇〇円
(税込 二、六五〇円)

純米大吟醸

高清水 純米大吟醸 秋田県 +1
程よい酸味と上品な旨味が口の中で柔らかに広がります。

純米吟醸

上善如水 純米吟醸 新潟県 +4
キレのある軽快な味と果実のような華やかな香り。

雪の茅舎 純米吟醸 秋田県 +1.5
果実を思わせる爽やかな香りとスツキリとした喉越し。

上喜元 出羽燦々 純米吟醸 山形県 +1
穏やかで上品な吟醸香が立ち、スツキリとした味わい。

大吟醸

越後桜 大吟醸 新潟県 +2
さらりとした米の旨味と、果実のような吟醸香が特徴。

純米

刈穂 超辛口 山廃 純米 秋田県 +12
辛さと旨さの究極的な調和を目指した定番の純米酒。

月山 特別純米 出雲 島根県 ±0
優しい口当たりと心地よい香り、スツキリとした後口が特徴。

初孫 魔斬 純米 本辛口 山形県 +8
魔斬とは切れ味鋭い漁師の小刀で、その名の通りのスツキリとした辛口。

浦霞 純米 宮城県 +1 +2
米の旨味と酸味が調和したスツキリとした味わい。

丁蔵 特別純米 辛口 宮城県 +1 +3
スツキリとしたスマート感ある飲み心地。

吟醸

極上 吉野川 吟醸 新潟県 +7
さわやかな香りとツルツルとした透明感ある口当たり。

刈穂 六舟 吟醸 秋田県 +4
六舟の名は六つの酒樽(さかふね)に由来します。
爽やかな香りと繊細な旨味の辛口吟醸酒。

誠鏡 吟醸 幻 広島県 +5
甘味、旨味、酸味、ほのかな苦味のバランスが
後切れの良い爽やかな飲み心地を生み出しています。

南部美人 吟醸 岩手県 +13
上品な香りと綺麗な後味が特徴。

本醸造

高清水 特別本醸造 生貯蔵 秋田県 +2
スツキリとした口当たりと軽やかな喉越し。

真澄 特撰 長野県 +4
調和のとれた上品な風味が特徴。

雪の茅舎 奥伝山廃 本醸造 秋田県 +0.6
山廃仕込みの酸の高さが味の広がり、喉越しのキレを醸し出します。

清酒

白鶴 上撰 小徳利 四〇〇円
(税込 四四〇円)
ほとばしる新酒の搾ったばかりの
爽やかな香り、淡く軽やかな喉越しと、
大徳利 六八〇円
(税込 七四八円)
若々しい味わいが特長です。

生貯蔵酒 七五〇円
(税込 八二五円)
「火入れ」と呼ばれる加熱処理を通常二回のところを
一回にし、生酒の状態での貯蔵・熟成を行った日本酒。
生貯蔵酒ならではの特有の風味が味わえます。

本日のこぼれ酒 六八〇円
(税込 七四八円)

店長の隠し酒。
一合超えてみなみと
注がれる、とても
おトクな一杯です。



一合超え!