

料理長

10月

# おすすめの逸品

今が旬! 脂がのってきました!

## 戻り鰹たたき

1,600円  
(税込1,760)



今年は早くも戻り鰹が登場です。初鰹よりも脂がのって、味も濃く、もちっとした食感。

たっぷりのにんにくも添えていますので、お好みでお召し上がりください。

食べ応えがあってジューシー

## 牛たんと椎茸のメンチカツ 1,500円 (税込1,650)

岩手産椎茸「禅丸」を使用。栽培管理が難しく収穫量も少ない希少な品種です。

身厚で旨味がたっぷりの椎茸と、牛タンが入って食べ応えのあるジューシーなメンチカツです。



旨みがたっぷりで美味しい!

## ひつつみ汁

1,000円  
(税込1,100)

岩手の郷土料理。水でこねた小麦粉を薄くのばした生地を手でちぎって煮ることから、「ひつつみ」は「手でちぎる」の方言「ひつつまむ」が転じたと言われています。



秋の味覚と言えばコレ!

## 秋刀魚塩焼き

1,500円  
(税込1,650)



三陸、又は北海道産の秋刀魚が届きました。

秋の味覚、秋刀魚はやっぱり塩焼きがオススメ!

# とりあえず"ちょっと"

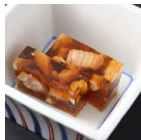


## 季節のうまいもん盛合せ

Assorted delicacies

秋鮭棒寿司、つぶ貝うま煮、いか人参、他3種

1,500円  
(税込1,650)



## もうかさめ煮こごり

Jellied Salmon shark broth

宮城で良く食べられる「もうかさめ」をプルプルの煮こごりで

700円  
(税込770)



## 菊のくるみ和え

Chrysanthemum dressed with walnut paste

菊花ときのこ、春菊、糸こんにゃくをくるみ和えに

900円  
(税込990)

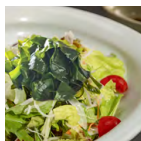


## つぶ貝うま煮

Simmered Whelk

三陸産のモスソ貝（ねりつぶ）を旨煮で美味しく

1,000円  
(税込1,100)



## 三陸産 わかめサラダ

Seaweed salad

わかめたっぷりの和風サラダです

900円  
(税込990)



## 秋刀魚南蛮漬け

Deep-Fried Saury in Vinegar

三陸、又は北海道産のサンマを南蛮漬けに

1,200円  
(税込1,320)



## グリーンサラダ

Green Salad

特製 和風ドレッシングのシンプルなサラダ

800円  
(税込880)



## 佐渡もずく酢

Seaweed Sticky Type in Vinegar

佐渡産のもずくは太めでシャキシャキ

800円  
(税込880)

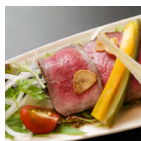


## ポテトサラダ (くるみのせ)

Potato Salada

自家製ポテトサラダが新登場！トッピングは月替わりです。

700円  
(税込770)



## 米沢牛ローストビーフサラダ

Roast Yonezawa Beef Salada

ほどよい食べ応えに、特製にんにく醤油のアクセント

1,800円  
(税込1,980)

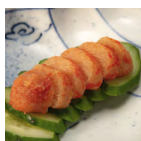


## エイヒレ焼

Seared Dried Ray fin

ふっくらエイヒレをマヨネーズと内藤唐辛子七味で

900円  
(税込990)

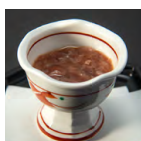


## 辛子明太子 (無着色)

Salted Alaska Pollack Roe Flavored with Chili Pepper

名店、博多「ふくや」の無着色明太子

1,000円  
(税込1,100)



## 鰹の塩辛 酒 盗

Salted Guts of Bonito

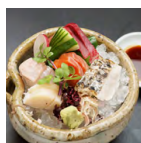
鰹の内臓を酵母と酒で仕上げたコリコリとした塩辛

600円  
(税込660)

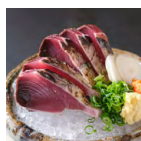
# 美味しいお刺身



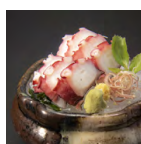
お得な！刺身盛合せ 大 3,800円 (税込4,180)  
Assorted Raw Fish 小 2,500円 (税込2,750)  
本日仕入れた旬のお刺身を盛り込みました



本日の刺身盛合せ 一人前 1,800円  
Assorted Raw Fish (税込1,980)



にんにくたっぷり！戻り鰹たたき 1,600円  
Lightly Roasted and Sliced Bonito (税込1,760)  
旬の味覚！お好みでにんにくと一緒にお楽しみ下さい



たこ刺身 1,600円  
Fresh Octopus Sashimi (税込1,760)  
瀬戸内産の蛸は噛めば噛むほど旨みが広がります

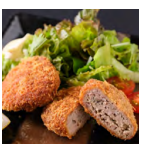


極上！熊本産 馬刺し 赤身・霜降り・たてかみ 3点盛り  
Sliced Raw Horse Meat 3,500円 (税込3,850)  
熊本より直送、極上の馬肉を特別にご提供致します！

# 美味しい揚げもの



天ぷら盛合せ (海老・白身魚・野菜 他) 1,800円  
Assorted Tempura (税込1,980)  
いろいろな旬の野菜や海の幸をサクサク揚げ立てで



椎茸牛たんメンチカツ 1,500円  
Minced Beef Tongue Cutlet with shiitake mushroom (税込1,650)  
岩手産椎茸「禅丸」を使用。身厚で旨味がたっぷりの椎茸と牛タンが入って食べ応えのあるジューシーなメンチカツです。



舞茸天ぷら 1,000円  
Deep-Fried Hem of the Woods (税込1,100)  
旬の香り豊かな舞茸を絶品の天ぷらに



手作り さつま揚げ 900円  
Deep-Fried Fish Paste (税込990)  
自慢の逸品！甘めの濃い味は焼酎のお供にぴったり！



鶏唐揚げ 1,000円  
Deep-Fried Chicken (税込1,100)  
生姜とニンニクをきかせたサクサク！

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。  
Please scan this QR code, You can check the menu  
with photograph.(Link to tabelog.com)



# 美味しい焼きもの



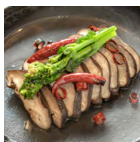
## 美味！ 秋刀魚塩焼き

Broiled Saury

三陸、又は北海道産。サンマはやっぱり塩焼きがオススメ

1,500円

(税込1,650)



ぜんまる

## 禅丸椎茸ステーキ

Shiitake Mushroom Steak

肉厚ジューシーな椎茸をステーキで贅沢に

1,800円

(税込1,980)



## 焼茄子 愛媛 絹かなす

Roasted Eggplant

焼茄子は甘くてしっとり、瑞々しく口の中でとろける食感です。

1,200円

(税込1,320)



## みやぎき地頭鶏塩焼

Broiled Chicken with Salt

肉質の弾力とジュワーっとくるうまみと歯ごたえが堪能できます！

1,800円

(税込1,980)



## 甘くて美味しい くらわんか玉子焼

Japanese style omelet

出汁がきいた甘めでしっとりした玉子焼き。ほっとする味です。

950円

(税込1,045)



## 米沢牛串焼 野菜(1本)

Broiled Yonezawa Beef & Vegetable

口の中でとろける米沢牛と野菜を串焼きで

1,200円

(税込1,320)



## するめいか一夜干し

Broiled Dried Squid

お酒にぴったりなおつまみ！

1,200円

(税込1,320)

# 美味しい煮もの



## ひつつみ汁

Japanese flour dumpling soup from IWATE

小麦粉の生地を、鶏肉や野菜と煮込んだ岩手の郷土料理。出汁の旨味をたっぷり吸った絶品です

1,000円

(税込1,100)



## 鱧と松茸の土瓶蒸し

Matsutake and Sea eel Cooked in an Earthen Teapot

旬の松茸と名残の鱧！車海老も入ったあつつあつつ土瓶蒸し

2,500円

(税込2,750)



## 沖縄豚のラフテー

Simmered Tender Pork Cubes

泡盛と黒糖で仕上げた大人気のやわらかい角煮

1,500円

(税込1,650)



## 米沢牛すじ煮込み

Stewed Beef Gristle

すじを丁寧にじっくり煮込んだとろとろ煮込み

1,200円

(税込1,320)

# はとげは どれにしようかな...



## 盛岡冷麺

Morioka cold noodles

岩手県盛岡市の名物。ぴょんぴょん舎の麺に自家製のキムチを添えて

700円

(税込770)



## はらこ飯 (小井・汁付)

Salmon and Salmon Roe over Rice

宮城名物、鮭といくらの贅沢な丼です！

1,200円

(税込1,320)



## しじみ味噌汁

Miso Soup with freshwater clam

旬の旨みと味噌の香りが温まる一杯

400円

(税込440)



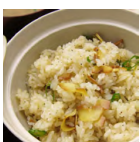
## 冷やし稲庭うどん

Inaniwa Udon Wheat Noodle from AKITA (cold)

メの定番！稲庭うどんの名店、佐藤養助商店より直送

800円

(税込880)



## にんにくライス (汁付)

Garlic Rice

自家製のにんにくの醤油漬けをたっぷり使った絶品

650円

(税込715)



## 牛しぐれ煮ご飯 (小井・汁付)

Beef Bowl with Red Pepper

江戸野菜「内藤唐辛子」をまぶしたピリ辛ご飯に特製の甘辛牛しぐれ煮

750円

(税込825)



## お茶漬け (のり・明太子・梅干しからお選び下さい)

Steamed Rice with Hot Green Tea

鰹だしにほうじ茶をくぐらせた、さっぱり仕上げに

500円

(税込550)



## 美味しい コシヒカリ

Delicious Rice

新潟産のコシヒカリ。おかわりもできます。

400円

(税込440)



## お新香

Assorted Pickled Vegetables

色々な旬の野菜を当店のぬか床で漬けました

500円

(税込550)



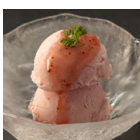
## 自家製 栗蒸し羊羹

Sweet Bean Jelly with Chestnuts

栗をたっぷり使って、全てお店で手づくり！

600円

(税込660)



## 自家製 苺アイスクリーム

Strawberry Ice Cream

苺を丸ごと使用した手づくりのアイスクリーム

500円

(税込550)



## 自家製 ぶどうシャーベット

Grape Sherbet

ぶどうをたっぷり使用した手づくりのシャーベット

500円

(税込550)

写真付きメニューはこちらからご覧下さい。  
Please scan this QR code, You can check the menu  
with photograph.(Link to tabelog.com)

