



おすすめ

三陸産焼き牡蠣

- 3個 一、〇八〇円
- 7個 二、一五〇円



仙台名物牛たん

- 3切 八八〇円
- 7切 一、八五〇円

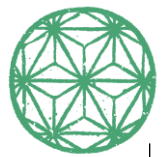


三陸産牡蠣フライ

- 3個 八八〇円

三陸産牡蠣クリームコロツケ

- 1個 三八〇円



焼き物

三陸産ホタテ 2枚

九八〇円

エビ焼き 2尾

七〇〇円

イカ焼き半身 2切

七〇〇円

焼きホヤ 1皿

七〇〇円

ソーセイジ盛合せ

六五〇円





名物海鮮焼き

一、七五〇円



三陸産牡蠣

三陸産ホタテ

殻付きエビ

イカ半身

野菜盛り

宮城県産米ごはん

仙台味噌のお味噌汁付き

(11、100F)

三陸産の牡蠣をはじめとした、
当店人気の海産物が勢ぞろいの
セットです。色々楽しみたい方に
おすすめしております。



名物牛たん焼き

一、七五〇円



仙台名物牛たん

豚ロース肉

ロングソーセージ

野菜盛り

宮城県産米ごはん

仙台味噌のお味噌汁付き

(11、100F)

仙台名物牛たんの他、ソーセージ
などお子様も召し上がりやすい
お肉もセットになっております。

三陸産 牡蠣尽くし御膳

一、九五〇円



焼き牡蠣

牡蠣フライ

牡蠣の佃煮

牡蠣めし

牡蠣汁

■全て三陸産の
牡蠣を使用しています

ご飯や汁物まで、全てに三陸産の牡蠣を使用しています。様々な調理法で牡蠣をお楽しみ頂ける、当店の人気メニューです。

伊達な宮城御膳

一、九五〇円



白石温麺

手作りいなり寿司

天ぷら盛り合わせ

自家製茶わん蒸し

笹かまぼこ

仙台長茄子漬

ずんだ餅

宮城県の名産や、昔から地元で親しまれている味を集めた御膳になります。



三陸産牡蠣フライ定食

一、七五〇円



三陸産牡蠣フライ
宮城県産米ごはん
仙台味噌のお味噌汁
小鉢
香の物

サクサクの衣と三陸産牡蠣の
ジューシーな味わいに、ついつい
ご飯が進んでしまうかき小屋まつ
自慢の牡蠣フライです



仙台名物はらこ飯

一、七八〇円



はらこ飯
仙台味噌のお味噌汁
香の物

宮城県沖で水揚げされる天然の
鮭の身といくらを使用したはらこ
飯は、昔から愛されている宮城の
郷土料理です。鮭の旨味をたっぷり
吸った煮汁で炊いたご飯は絶品。
ぷちぷち弾けるいくらの食感が
たまりません。



戸倉っこ牡蠣(生食用)



一個

五〇〇円

本来二年の月日をかけて育つ牡蠣。戸倉っこ牡蠣は、あえて養殖量を減らし、牡蠣一つ一つがしっかりと海の栄養を蓄えることで、僅か一年で二年ものと同じ大きさとうまみを持つ上質な牡蠣に育ちます。



牡蠣鍋御膳(冬季限定)



一、九五〇円

- 牡蠣鍋
- 牡蠣フライ
- 牡蠣飯
- 牡蠣の佃煮

■全て三陸産の牡蠣を使用します

寒い時期に食べる鍋は絶品！牡蠣がたっぷり入った牡蠣鍋の他、牡蠣フライや牡蠣飯など、旬の牡蠣を思う存分味わうことが出来る冬季限定の御膳です。



※メニュー内の価格は全て税込表記です

牡蠣のペペロンチーノ

わかめスープ付

1,100円



ぷりぷりの牡蠣はパスタとの
相性も抜群。
にんにくの香りが食欲を引き立て
ます。

その他単品メニュー

ご飯・お味噌汁セット

四〇〇円

牡蠣飯・牡蠣汁セット

六〇〇円

白石うー麺(稲荷寿司付)

一、一五〇円

自家製茶わん蒸し

三五〇円

牡蠣の佃煮

六六〇円

カットレモン

一五〇円

紅葉おろしポン酢

一五〇円

カットバター

一五〇円



お飲み物

アルコール

ソフトドリンク

地酒一ノ蔵 六五〇円
生ビール 六五〇円
瓶ビール 六五〇円
ハイボール 五五〇円
レモンサワー 五五〇円
グレープフルーツサワー 五五〇円
ノンアルコールビール 五五〇円

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

メロンソーダ

オレンジジュース

各四〇〇円

お持ち帰り用

宮城県産 殻付き牡蠣

全国地方発送承ります



宮城県産殻付き牡蠣2kg(加熱用)

2,800円(送料別)

・調理法ガイド付き

+250円で牡蠣剥き用のナイフと軍手(片手用)もごさいます

※メニュー内の価格は全て税込表記です