



松島かき小屋  
MATSU



## 生産者とのつながり

牡蠣は育つ場所と育てる人でおいしさが変わります。

MATSUの牡蠣は、どんな人がどうやってつくっているの？

それぞれの牡蠣の特徴を生産現場を作り手の思いとともにご案内します。

＼食べ放題の牡蠣はこちら／

## 奥松島水産が育てた 奥松島の牡蠣



### 牡蠣に適した環境づくり

牡蠣の餌であるプランクトンが豊富な淡水と海水が混ざりあう絶妙な位置で育てています。

### 身を引き締める養殖方法

内湾で育ててから、沖の荒波で鍛えることで身が引き締まり、プリプリの牡蠣に！

### 種牡蠣から育てる50年の技

50年以上、牡蠣に向き合ってきたからこそ出せるおいしさを体感してください。

＼焼き牡蠣はこちら／

# 南三陸オイスターが育てた モン・サン・リック



## フランスにゆかりあり!?

モン・サン・リックとは、牡蠣の産地で有名なフランスのモン・サン・ミッシェルと産地である「三陸(サンリク)」を合わせた造語。

## 丁寧に育てた一粒牡蠣

水揚げした牡蠣を選別し、籠に入れて海に戻し成長させることで、濃厚な甘みと程よい潮味のある一粒牡蠣に！

## 甘みのある味わい

山に囲まれた志津川湾の海で育てられた牡蠣はしっかりとした身入りと甘みが特徴です。

＼生牡蠣はこちら／

# 戸倉SeaBoysが育てた 戸倉っこ牡蠣



## 若手漁師軍団が育てた牡蠣

宮城県南三陸町戸倉地区の漁師たちが愛情を込めて育てました。

## 良質な1年モノを使用

1年という短期間で育成するため、ストレスが少なく、良質な牡蠣に育ちます。

## 上品な旨みと甘み

上品な旨みと甘みが特徴。それはまさに一年モノの牡蠣がなせるおいしさ！

※季節によって生産者は変更になります



# 食べ放題

SMORGASBORD

蒸すことで旨味が凝縮！  
時間制限内で召し上がれ



## 蒸し牡蠣 45分 3,500円



## 牡蠣めしセット付 45分 4,000円

(牡蠣汁・牡蠣の佃煮付)

産地直送！

プリップリでジューシーな食感と、上質で凝縮した旨味。

当店自慢の牡蠣をぜひご賞味ください。



### ご一緒にどうぞ



牡蠣めしセット…………… 600円  
(牡蠣汁・牡蠣の佃煮付)

地酒一ノ蔵…………… 650円

生ビール…………… 650円

### 味変におすすめ

カットレモン…………… 150円

紅葉おろしポン酢…………… 150円

カットバター…………… 150円



※メニュー内の価格は全て税込表記です



## おいしさへのこだわり



### 産地

宮城県は国内2位の牡蠣の産地。厳選した松島湾と志津川湾のおいしい牡蠣を生産者から取り寄せ使用しています。



### 鮮度

収穫期である10月から7月は、水揚げ後に冷凍することなくお店に届けられます。産地ならではの鮮度と、その時期ごとの味わいをお楽しみください。



### 蒸し方

ベストな状態で味わっていただきたいので、食べ放題の牡蠣はスタッフが蒸してお出ししています。プリプリ感が残るように蒸し方にはこだわっています。



使用するのは奥松島水産が育てた

### 奥松島の牡蠣

50年以上、牡蠣と向き合ってきた奥浜水産が丹精込めて育てた牡蠣。牡蠣の餌であるプランクトンが豊富な淡水と海水が混ざりあう絶妙な位置で育てています。

松島の牡蠣は内湾で育てるのが一般的。しかし、奥浜水産の牡蠣は内湾で優しく育てた後、沖の荒波で鍛えることによってさらに身が大きくなり、引き締まったプリプリの牡蠣に仕上げられています。



# おすすめ

RECOMMEND

鮮度抜群！  
素材の旨味を堪能



## 三陸産 焼き牡蠣

7個 2,150円

3個 1,080円

ぷりぷりの食感と磯の香り、濃厚な味わいが楽しめる焼き牡蠣。当店では、炭火ではなく、火力が一定で、短時間で焼くことができるガス火を使用しております。



使用するのは南三陸オイスターが育てた

### モン・サン・リック

南三陸オイスターが一粒一粒大切に育てた一粒牡蠣。ブランド名は、牡蠣の産地で有名なフランスのモン・サン・ミッシェルと産地である「三陸(サンリク)」を合わせた造語。宮城県南三陸町にある志津川の一粒子牡蠣で、夏に温湯処理をすることで、一つ一つの身入りを良くし、しっかりとしたボリューム感、さっぱりとした潮味、そして濃厚な旨味と後味をお楽しみください。

※メニュー内の価格は全て税込表記です  
※季節によって生産者は変更になります



おすすめ

## 戸倉っこ牡蠣 (生牡蠣)

つるっとした食感と強い磯の香り、濃厚でクリーミーな旨味が味わいが楽しめる生牡蠣。その栄養の豊富さから“海のミルク”とも呼ばれています。

1個 500円



使用するのは戸倉SeaBoysが育てた

### 戸倉っこ牡蠣

若手漁師軍団「戸倉SeaBoys」が育てた戸倉っこ牡蠣。本来2年の月日をかけて育つ牡蠣を、あえて養殖量を減らし、1年という短期間で育成。それによりストレスが少なく、2年ものと同じ大きさと旨みを持つ良質な牡蠣に育ちます。豊かな海の栄養分を存分に蓄えて伸び伸びと育った牡蠣は、多くの人々を虜にする、上品な旨みと甘みが特徴です。

※メニュー内の価格は全て税込表記です  
※季節によって生産者は変更になります



# 焼き物

GRILLD

産地にこだわった  
新鮮な厳選素材



## 名物 海鮮焼き

ご飯セット 2,200円

(ご飯・お味噌汁付き)

単品 1,850円

当店人気の海の幸がたっぷり詰まった  
海鮮バーベキューセット。

【セット内容】

三陸産牡蠣・三陸産ホタテ・殻付きエビ・イカ半身・野菜盛り



一押し

## 極！牛たん

1切れ 500円

おいしさを引き出すこだわりの厚み、  
約7mmにスライスした厚切り牛たん。  
柔らかくも弾力性のある、食べ応え  
抜群の食感をお楽しみください。



※メニュー内の価格は全て税込表記です





# 名物 牛たん焼き

仙台名物牛たんの他、お子様も食べやすい様に豚肉とソーセージもセット！

## 【セット内容】

- 仙台名物牛たん
- 豚ロース肉
- ロングソーセージ
- 野菜盛り

ご飯セット 2,200円

(ご飯・お味噌汁付き)

単品 1,850円



三陸産牡蠣	..... 7個	2,150円
	3個	1,050円
三陸産ホタテ	... 2枚	980円
エビ焼き	..... 2尾	700円
イカ焼き半身	... 2切	700円
焼きホヤ	..... 1皿	700円

牛たん	..... 7切	2,450円
	3切	1,050円
ソーセージ盛り合わせ	.....	650円



# 定食

SET MEAL

宮城を味わう



## 三陸産 牡蠣尽くし御膳

2,100円

ご飯や汁物まで、全てに三陸産の牡蠣を使用しています。  
当店自慢の牡蠣を様々な調理方法でお楽しみください。

### 【セット内容】

- 焼き牡蠣
- 牡蠣フライ
- 日替わり小鉢
- 牡蠣めし
- 牡蠣汁



## 伊達な宮城御膳

2,200円

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。

### 【セット内容】

- 白石温麺
- 手作りいなり寿司
- 天ぷら盛り合わせ
- 自家製茶碗蒸し
- 笹かまぼこ
- 仙台長茄子漬け
- ずんだ餅

※メニュー内の価格は全て税込表記です

## 仙台名物

### はらこ飯 1,900円

はらこ飯は宮城県の県南の郷土料理。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ています。鮭の旨味をたっぷり吸った煮汁で炊いたご飯は絶品！

#### 【セット内容】

- はらこ飯
- 仙台味噌のお味噌汁
- 香の物



### 三陸産 牡蠣フライ御膳 1,800円

サクサクの衣と三陸産牡蠣のジューシーな味わいに  
つついご飯が進んでしまうMATSU自慢の牡蠣フライです。

#### 【セット内容】

- 牡蠣フライ
- 宮城県産米ご飯
- 仙台味噌のお味噌汁
- 小鉢
- 香の物

※メニュー内の価格は全て税込表記です



# 単品メニュー

SINGLE ITEM

お食事類は食後のみに



ご飯・お味噌汁セット	400円
牡蠣めし・牡蠣汁セット	600円
白石うー麺 (稲荷寿司付)	1,300円
自家製茶わん蒸し	350円
牡蠣の佃煮	660円
カットレモン	150円
紅葉おろしポン酢	150円
カットバター	150円
世界の調味料セット	700円



# お飲みもの

DRINK MENU

お飲みものも豊富にご用意

## アルコール

生ビール .....	650円
瓶ビール .....	650円
ハイボール .....	550円
レモンサワー .....	550円
グレープフルーツサワー .....	550円

## ノンアルコール

ノンアルコールビール .....	550円
ノンアルコールハイボール .....	500円
カシスオレンジ .....	500円
シャルドネ .....	500円

## ソフトドリンク

ウーロン茶	}	各400円
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		
松島梅サイダー .....		500円



## 宮城の地酒

清涼感と軽快でシャープな味わい

**特別純米酒 一ノ蔵** ..... 750円

(大崎市 一の蔵)

米の旨みとほどよい酸味のハーモニー

**特別純米酒 浦霞** ..... 750円

(塩竈市 佐浦)

軽快で滑らかな口当たり

**純米酒 天上夢幻** ..... 750円

(加美町 中勇酒造)

さらりとした口当たりと仄かな甘味

**手作り純米酒 萩の鶴** ..... 800円

(栗原市 萩野酒造)

ほんのりとした甘味と旨味が特徴

**純米酒 蒼天伝** ..... 800円

(気仙沼市 男山本店)