

満を持して、ロールアウト。炭火焼き

「炭の熱量は酒場の熱量。」備長炭店舗



必食 名物 海鮮



刺身盛りの概念を覆す
目を疑う衝撃の盛り込み

晴れ盛り

【1人前】1,380円
追加お一人様につき+900
※2人前より承ります。



厳選食材

特大！開きキンキ

「赤字の覚悟はできています。」
出れば出るほど赤字商品。

△一枚 ¥2,960
△半身 ¥1,860

仙台名物

ご当地グルメを炭火で炙ります。

三角油揚げ 炭火焼き ¥680

納豆挟み焼き ¥750

石巻の至宝、金華サバ。脂のりが抜群です！

開き 金華サバ
△一枚 ¥1,680
△半身 ¥880

鮎川名産

くじらの竜田揚げ ¥880



牡蠣



狐崎直送 氷温熟成牡蠣

0℃から細胞が凍り始めるまでの温度を「氷温域」といいます。氷温域にさらされると細胞は凍るまいと自己防衛反応を起こし、糖分やアミノ酸を蓄えそれが甘味や旨味成分になります。狐崎水産では、身入りがよく一番うまい「旬」を漁師が見極め、マイナスイオン1.9℃のジェルアイスに牡蠣を一定時間浸けて熟成（細胞に自己防衛反応）させたのちに冷凍しているので、旨みをしっかり閉じ込めた牡蠣を一年中食すことができます。狐崎水産の「氷温熟成牡蠣」を是非ご堪能ください。



・石巻直送！殻付き牡蠣（一ケ） ￥580

【生】又は【炭火焼き】

・大粒牡蠣フライ（四ケ） ￥980

（自家製ガリタルタルソース）

・牡蠣のクリームグラタン（二ケ） ￥980

酒肴

何かもう一品欲しい時、一度ハシを休ませたい時に。

日本酒と◎

・海鮮なめろう

¥720

・赤ほや塩辛

¥720

・自家製いか塩辛

¥550

・糸もずく酢

¥500

この組みあわせがスゴイ！

・蔵王クリームチーズの
仙台味噌漬け

¥680

愛情を込めたヌカで

・地野菜のぬか漬け

¥550

自慢の逸品

ノスタルジーを感じる。

・田舎風甘い玉子焼き

¥720

優しさも一緒に包みます。

・明太子玉子焼き

¥790

大好きです！

・自家製豆腐と旬野菜の揚げだし

¥780

私はハイボールの友達です。

・味噌漬けイカゲソ天麩羅

¥680

定番にひと手間。

・八海山の塩麹に漬けた鶏の唐揚げ

¥720

名物にしたい

・牛もつ伍時間煮込み

¥780

※煮込みの恋人。

・ガーリックトースト

¥280

究極鮮度

・蔵王ブランド豚レバテキ

¥750

※このメニューの金額は全て税込み表記です。

甘味

完全に別腹でしょ！

・自家製プリン

¥480

・抹茶ティラミス

¥580

・季節のアイス2種盛り

¥380

