

# 直送鮮魚

居酒屋は刺身でその店の質が分かる。

「市場・漁港へ足を運び素材と向き合った仕入れ」

「旬魚」と「地魚」に焦点をあてたラインナップにする為  
 荒浜漁港のベテラン漁師である「庄福丸」をパートナーに  
 魚の価値とお客様の満足度を追い求めています。

# 名物

「宮城の海はご馳走だ！」

漁港・市場直送の鮮度×神経メの寝かし

宮城の海を盛り込んだ

# 特選刺盛 晴れ盛り

【1人前】1,380円 ※2人前より承ります

長崎 旬魚 赤身 中心 会北ハ  
 2,380

あじ 真魚 刺身 980

お酒好き集まれ 肝添え 石巻 加小 刺身 1,280

松川カレイ 刺身 1,280

たこ 水蛸 刺身 980

# 店押素材

「現地で「本物」を見つけてきました。」

三陸素材の鮮度と旨味が魂に響く

石巻直送 殻付き

# 牡蠣

【1ヶ】580円



魚屋さんに大層な魚を運んでくれました  
 刺身 3,280

予想以上の脂のり 石巻の至宝  
 刺身 980

カレー類ではトップクラスの大味さ  
 刺身 380

脂のり白し 炭火でじっくり炙り  
 刺身 980

めったに入荷のないカンパツと目み漁れる山菜類を堪能できる  
 刺身 380

超限定 300円身まみりカリ  
 旬魚 刺身 980

# 炭火焼き

備長炭、香り立つ。  
 「炭火の熱量は酒場の熱量」炭火を制する者は酒場を制す  
 炭職人が表面をパリッと、中身をふっくらと焼き上げます。

旬魚の旨味と薬の香りをダイレクトに味わう  
 豪快な炎で焼き上げる事で薬の香りをまろわせながら  
 素材の旨味を一気に閉じ込めます。  
 刺身 980

# わら焼き



# 日替り逸品

ハマグリの名産地千葉九十九里浜より  
とろろみが凝縮したとろろと香りの山菜  
ソースを濃厚な酒粕で出汁がけした

トコロロ

## とろろ山菜

980-

上質な「リブローズ」の旨味と味ミネラルの豆腐の二重奏。

極品

## 黒毛和牛の肉豆腐

卵黄のせ

1,580-

甘みたっぷりの豆腐と此菜の組み合わせ

ムネオキイネ

## むねおきの天ぷら

海塩と生クリーム添え

680-

自の九条ネギが入った

## たし巻きたまご

カサハラの香りと相性は抜群ネギの旨味絡ませ

850-

ミドリアジの旨味とアジの旨味

塩

## 本鱈の煮

880-

手間をかけた分みんなが喜ぶ逸品  
職人の手仕事でオツマミも手厚くサポート

手厚い衣がツマミの口直しにぴったり

## 蔵王高原大根の天ぷら

オツマミのせ

680-

春の新鮮な素材のロマン

## 白身魚の燗

880-

本物の山菜と豆腐の組み合わせ

## 山菜の天ぷら

1,380-

たまごも料理に

## とろろの南蛮煮

1,780-

赤酢コショウと昆布の相性は抜群

赤酢

## 昆布の燗

2,980-

トマトの旨味

## 本味あじの煮

280-