日替り逸品

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

「秋を一ぐるー」旬の味覚を存分に楽しめる
天ぷら盛り合わせ

旬 秋野菜の天ぷら

本日の内容
・金時芋
・舞芋
・イチジク

980-

ハイボールと◎

蛸の唐揚げ

たこ

850-

世界に誇る日本のサラダ

秋野菜のおひたし

特製 胡麻ダレ味噌

・ブロッコリー
・里芋
・茄子
・かぶ
・金時芋

780-

香り高い風味がクセになる

ゴボウ唐揚げ

680-

熟成された酒粕が筋子の旨味をさらに引き立てる

筋子の酒粕漬け

すじこ

日本酒と◎

720-

甘じょっぱい味付け。レモンサワーやハイボールと!!

味噌漬け イカゲン天ぷら

680-

青唐辛子の刺激と醤油の旨味がイカの甘さを引き立てる

真鳥賊の青とうがらし醤油漬け

ハカ

720-

口に気仙沼し

雲丹軍艦

ウニ ぐんかん

<2カン>

880-

赤酢のシャリとタイの旨味が絶品!!

真鯛の押し寿司

まだい

620-

仙台人の夜食。炭火で焼きあげます

仙台味噌で焼きおにぎり

宮城県産 ひとめぼれ

仙台味噌

380-

このスープは宮城の海だ

本気のあら汁

280-

名物

「宮城の海はご馳走だ！」

漁港・市場直送の鮮度×神経〆の寝かし

「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。

直送鮮魚

居酒屋は刺身でその店の質が分かる。

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

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

北海道厚岸町より サンマ 極上！ **秋刀魚** 刺し 980-

間違いなく、本日仙台で出回っているサンマの中で極上のモノです！

「石巻」 **真鯛** 刺し 980-

肝醤油付き!! **烏賊姿造り** 1,580

甚カ八 刺し 980-

「石巻」 **ソイ** 刺し 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。

北海道厚岸町より初物にして極上のサンマが入荷くまくた サンマ **秋刀魚** 炭火焼き 880-

合はこのサンマを焼く為に営業しています！

売り切れゴメン!! 数量限定!! **カンパチカマ** 炭火焼き 780-

とにかく大きいのを角屋さんに選んでもらっています **特大キンキ** 炭火焼き 「半身」2,180- 「1枚」3,680-

石巻の至宝。脂のり良好です **金華サバ** 炭火焼き 「半身」980- 「1枚」1,880-

外はカリッ。中はフワッとした歯ごたえ 仙台 **三角揚げ** 炭火焼き 680-

わら焼き

旬魚の旨味と藁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藁の香りをまとわせながら素材の旨味を一気に閉じ込めます。

かつお！ **鰹のわら焼き** 晴れの日の裏名物！ 1,480-