

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。

「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

名物

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

カサゴ^{ワカ}造り

清水の日の板前
石巻の地魚
自信の一品
1980-

寒魚^{ぶり}刺^{能登コ}

1280-

平日^{しらめ}薄造り^{石巻}

1280-

わら^{なま}焼^{1,280}

魚屋物語

魚^{なま}刺^{塩釜}

1,480

押店 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



わら焼

旬魚の旨味と葉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葉の香りをまろせながら
素材の旨味を一気に閉じ込めます。

魚^{なま}刺^{塩釜}のわら焼^{1,480-}

炭火焼

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。

石巻^{なま}刺^{塩釜}

しぐらとした身はたべるとんたんと
「炭火でじっくり焼くのでおいしく
なっています」

蟹^{なま}刺^{塩釜}

とにかくなま刺を「蟹」を「なま」に
「塩釜」で「焼く」ので「おいしく
なっています」

【1ヶ】2,180円
【1ヶ】1,480円
【1ヶ】3,680円

ホタテ^{なま}刺^{塩釜}

「旨味をしっかりととるバター醤油がたまらなく
おいしいです」

1,980円

仙台^{なま}井土^{なま}ねぎ^{なま}焼^{塩釜}

甘くジューシーなねぎに
「塩釜」で「焼く」ので「おいしく
なっています」

1,780円

厚岸^{なま}超天然^{なま}のホタテ^{なま}使用!! ホタテ^{なま}刺^{塩釜}焼^{塩釜}

きこの「の」バター醤油焼

1,280円

日替り逸品

今日またいな其の一夜にじつワリなと日サガ
 手まりつまった石をす直鯨の極上汁物です
 女サミ温まりさくらん。

鮫の汁

<1前> 880

今夜も季節を感じるワサギを合はれも事感謝
 ワサギと蓮根の汁

1,280

甘みがたじろい詰まはた此菜サキの天ぷら
 紫菜・天ぷら

680-

卵豆腐の優しい旨味と香りの高い茸の風味が
 絶妙に調和する
 卵豆腐の茸あんかけ
 温かい

880-

出汁の旨みと香り曲豆かな九条ネギの甘みが
 絶妙な入った
 旬の九条ネギが
 だし巻きタマゴ

850-

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

今夜の一位指名！
 上管八重黒毛和牛と旨味がみわたる
 極上
 旨味和牛の
 肉豆腐

<1前> 1,280

香りのいいタケノコは感はタケノコ調理は極前に任せたい
 舞茸と増の汁

880

しつかり味がしみこんだ本日の煮物!!
 蛸芋煮

880-

二階ホホマの塩辛とトコロシイ旨味の西もズグ
 味噌ホホマ汁

880

晴れの日流し
 鮫のあら汁

<1前> 1,280

女はコイツで!!
 本気のあら汁

280-