

名物

居酒屋は刺身盛りでその質が分かる！

刺身盛りの概念を覆す、目を疑う衝撃の盛り込み

時れ盛り

1人前 1,580円

追加お一人様につき+1580円 ※2人前より承ります。



当店自慢の新鮮な魚介を

存分に味わえるお刺身盛りです。

毎朝、市場で厳選した

旬の鮮魚を直接仕入れ。

また、地元“荒漁漁港 庄福丸”的
ベテラン漁師との強力な

パートナー・シップのもと

宮城の地魚にも焦点を当てた
ラインナップとなっています。

是非、素材の持つ本来の旨味を

ご堪能ください。

統括料理長 菅原俊春

宮城を代表する三陸魚介



牡蠣 かき



生産者の想いが込められた牡蠣

狐崎漁港をはじめとした複数の浜から身入りが良く一番うまい「旬」を漁師が見極めた選りすぐりの牡蠣をご用意しています。

抜群の鮮度を味わう”生牡蠣”凝縮した旨味を味わう”焼き牡蠣”からお選びご堪能ください。



石巻直送殻付き牡蠣

【一ヶ】¥580

“生”又は“炭火焼き”でお選びください

口いっぱいに広がる濃厚な旨味と磯の香り。石巻の恵みを存分にご堪能ください。

外はサクサク、中をジューシー。新鮮な牡蠣の旨味を存分に味わえます。

大粒牡蠣フライ

【四ヶ】¥980

自家製ガリのタルタルソース♪



宮城の逸品



鯨

石巻市
鮎川名産

伝統の味わい “生くじら肉”

鯨肉は、日本の食文化に深く
根ざした食材です。

柔らかくしつとりとした赤身には
他の食材では味わえない

奥深いコクと旨味が詰まっています。



鯨刺身

鯨の魅力を存分に味わう七つの味わい



定義山

炭火で炙る事で外はパリッと、中はふつくらと。
香ばしい香りと旨味が口の中に広がります。

三角揚げ炭火炙り

¥780
[ハーフ] ¥480



納豆挟み焼き

¥880
[ハーフ] ¥580

特選五点盛り

¥2150

希少な本皮を丁寧に醤油漬けにした逸品。
歯応えのある食感と醤油の旨味で深い味わいに。

本皮肉の醤油漬け

¥680

懐かしさと新しさが交差する逸品
噛むほどに深い味わいが楽しめます。

鯨肉の竜田揚げ

¥880

蔵王クリームチーズ

蔵王の大地で育まれたクリームチーズ
蔵王産の濃厚なクリームチーズに
わさびが絶妙なアクセントで華を添えます

山葵添え

¥680

炭火での絶妙な焼き加減。
厚切りで一枚一枚ジューシーに仕上げます。

牛タン 厚切り 炭火焼き

¥1880
[ハーフ] ¥980



仙台名物 金華サバの炭火焼き

石巻の至宝 “金華サバ”

じっくりと炭火で焼き上げた香ばしい風味と
脂の乗った肉厚な身には旨味が詰まっています。

金華サバの炭火焼き

半身焼き ¥980
一枚焼き ¥1880



晴れの日の逸品

じっくりと時間をかけて干し上げた鶏肉は
凝縮された旨味が自慢です。

自家干し

鶏もも肉の一 夜干し

¥880

炭火焼き

¥880

しつかりとしたコシのある蕎麦と
鶏の濃厚な旨味の出汁が絡まります

山形河北町名物

冷たい肉 蕎麦

ハーフサイズ

¥580

レギュラーサイズ

¥780

コク深く、ジューシーに仕上げた逸品。
秘伝のタレの香ばしさが絶妙に絡ります。

自家製

つくね炭火焼き

¥780

宮城県ブランド米『ひとめぼれ』×仙台味噌
外はカリッと香ばしくなかはふくらとした
お米の甘みが広がります

仙台味噌の焼きおにぎり

¥380

酒を進める 居酒屋の逸品料理 酒が止まらない

自家製 イカの 塩辛

¥880

その日入荷した 地魚を存分に放り込んだ
正真正銘“本気”のあら汁

本気のあら汁

¥350

市場直送

真蛸の唐揚げ

¥850

市場直送の新鮮なタコを香ばしく揚げます。
噛めば噛むほどに豊かな旨味が広がります

燻製明太子と

ザクザク野菜チップの

ポテトサラダ

¥850

自家製の燻製明太子の深い風味がアクセントに。
スモーキーな明太子と野菜チップの香ばしさが
癖になる

ずんだ餅と

アイスクリーム

¥680