

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

晴れ盛り

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「荒浜漁港 庄福丸」の
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



生産者の思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。

口いっぱい広がる濃厚な旨味と磯の香り。石巻の恵みを存分に堪能ください。

石巻直送 殻付き牡蠣

【一ケ】 ¥580

“生” 又は “炭火焼き” でお選びください

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

【四ケ】 ¥980

自家製ガリのタルタルソース



宮城の逸品



くじら
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。



鯨の魅力を存分に味わう七つの味わい

鯨刺身



赤身 さっぱりとしながらも深い味わい

鹿の子 脂が絶妙にのった食感がクセになる

ハツ しつかりとした歯ごたえ濃厚な風味

本皮 歯ごたえのある食感と奥深い風味

ベーコン 濃厚な旨味と贅沢な脂の旨味

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。歯ごたえのある食感と醤油の旨味が深い味わいに。

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

仙台名物

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。

厚切り

牛タン

炭火焼き

¥1880

【ハーフ】 ¥980



トコ焼き

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



定義山の名物

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

定義山

三角揚げ炭火炙り ¥780

【ハーフ】 ¥480

納豆挟み焼き ¥880

【ハーフ】 ¥580

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

蔵王クリームチーズ

「山葵添え」 ¥680

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

炭火焼き ￥880

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まります。

自家製

つくね炭火焼き ￥780

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

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

市場直送

真蛸の唐揚げ ￥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

燻製明太子と

ザクザク野菜チップの

ポテトサラダ ￥850

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

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なかはふつくらとした
お米の甘みが広がります

仙台味噌の焼きおにぎり

￥380

その日入荷した 地魚を存分に放り込んだ
真正正銘”本気”のあら汁

本気のあら汁

￥350

東北名物のずんだ餅の豊かな風味と
バニラアイスが絶妙に絡み合う

ずんだ餅と

アイスクリーム

￥680