魚が肴パルコ2店限定寿司

名物寿司

地物にこだわった特上握り

宮城特上握り 魚が肴

【特上握り 11 貫＋巻物】

地魚①・地魚②・地魚③・本マグロ中トロ・本マグロ赤身

北寄貝・穴子・仙台牛炙り・〆サバ・雲丹・水たこ

マンボ巻き（筋子、胡瓜）

4,280 円

※ 仕入状況により内容が変動する場合があります。

季節の地魚にこだわった

地魚寿司

宮城の地魚を食べたい方はこれを頼めば間違いなし。

宮城地魚握り 青葉

【地魚握り 12 貫】

地魚①・地魚②・地魚③・地魚④・本マグロ中トロ・メカジキ
北寄貝・穴子・宮城サーモン・〆サバ・雲丹・水たこ

3,680 円

※ 仕入状況により内容が変動する場合があります。

江戸前 握り寿司

期間限定
荒浜
天然真鯛 320
朝獲れ。鮮度が違います。

おすすめ
荒浜
さわら 300
朝獲れ。地魚代表格。

おすすめ
石巻
さより 400
おすすめ。かなりいいもの入りました。

おすすめ
荒浜
あいなめ 320
地魚。今や立派な高級魚。

石巻
春小鯛 280
これぞ職人の手仕事。

荒浜
どんこ 320
地魚。白身魚です。

職人のたまご焼き	180
蒸し海老	180
水たこ	280
宮城サーモン	280
あじ	280
ほうぼう	300
小肌	320
ほたて	320
ねぎとろ軍艦	320
金華〆さば	350
ひらめ	350
活ほっき貝	380
あなご	420
本マグロ赤身	480
本マグロ中トロ	600
いくら軍艦	600
仙台牛炙り	650
本マグロ大トロ	700
特上生うに	780
閖上赤貝	880

巻き物

「ツマミにもシメにも」
ベテラン職人が巻く
赤酢舎利の本格巻物

もっと
巻き物が
好きになる

山葵が入ったかっぱ巻き　420円
巻物の王道、安定の旨さです

自家製国産かんぴょう巻き　650円
自家製かんぴょうの濃厚な旨味、

穴子胡瓜巻き　720円
ふっくら穴子にシャキシャキ胡瓜、自家製タレで

日本一閑上赤貝ひも胡瓜巻き　720円
数量限定、赤貝の旨味をご堪能あれ

仙台まんぼ巻き　850円
仙台発祥、筋子と胡瓜の相性抜群！

本マグロ鉄火巻き　900円
魚が肴の鉄火巻は芯が太いです。マグロを存分に味わってください。

限定まぐろとろたく巻き　1250円
マグロたっぷりちょっと贅沢なトロたく巻きです

三陸素材の旨味が魂に響く

牡蠣が旨い

押材
店素

【生産者との固い絆】

経験豊富な漁師さんが厳選

本来浜でしか味わえない
鮮度が良く食べ応えのある牡蠣を
漁師さんから直接仕入れ

上質な甘みと旨味をタップリと含んだ栄養豊富な海のミルク。
濃厚な牡蠣の美味しさが楽しめます。

三陸産　殻付き　牡蠣　【1ヶ】580円

身体が牡蠣を求めている

自慢の逸品

◆ **おつまみ玉子焼き** 520
職人の技が光る自家製玉子焼き

◆ **自家製いかの塩辛** 720
しっかり味の入った酒肴のど真ん中
日本酒と共にどうぞ

◆ **自家製ほやの塩辛** 780
宮城名物のホヤを自家製で塩辛に

◆ **なまこ酢** 980
数量限定、お好きな方は是非！

◆ **糸もずく酢** 1人前480
さっぱり箸休めに。

◆ **北寄ひもとゴボウ甘辛煮** 580
旨味凝縮の貝ひもと旬のゴボウの名コンビ

◆ **長芋たまり醤油漬け** 580
3日以上漬け込んだ逸品
刻み山葵を添えて

◆ **胡瓜わさび漬け** 520
定番の胡瓜漬けに山葵をちょい足し

宮城県の味覚

本日イチオシ

◆ 朝獲れ **石巻あじ刺身** 980
鮮度が命。

◆ 石巻 **地魚どんこなめろう** 1180
朝獲れどんこの肝タタキ。

◆ 春。**うるいと菜の花天ぷら** 1人前380
春を感じる山菜天ぷら。

◆ 名取市 **仙台せりお浸し** 1人前480
箸休めに。

逸品・肴

◆ **ハマグリと菜の花の酒蒸し** 980
日本酒に合わせて間違いなし、美味です

◆ 春の味覚 **ホタルイカ酢味噌和え** 980
菜の花と。春の訪れを感じます。

◆ **ぶり塩たたき** 880
炙り刺身です。塩と山葵で召し上がってください。

◆ **ぶり大根** 680
しっかりと味がしみていてお酒のお供に◎。

◆おつまみ　玉子焼き　520

◆自家製いか塩辛　680

◆夏野菜揚げびたし　980

◆冷やしガリとまと　780

◆長芋たまり醤油漬け　580

◆きゅうりわさび漬け　520

◆糸もずく酢　580

◆府海苔　お味噌汁　150