

# 単品

塩 又は タレ をお選びください

\*希少部位 入荷状況はスタッフにお声がけ下さい。

・ 限定 めもめ ¥380 ・ 手羽 ¥280

・ 限定 白しバー ¥380 ・ 砂肝 ¥280

・ ハツ ¥320 ・ ばんどり ¥280

・ ささみ ¥350 ・ 軟骨 ¥280

・ 皮 ¥280

・ 限定 竹鶏ファーム親鳥の特製つくね ¥450

## 手仕事

晴れの日流日替わり前菜を愉しみながら  
焼鳥の焼き上がりをお待ちください

3点盛り ¥880

一の皿  
5点盛り ¥1380

本日の前菜は別紙をご覧ください

# 酒肴

手仕事を施した端正なアテで  
お酒が進みます

モッツアレラチーズのたまり醤油漬け

カマンベールチーズの糠漬け・クリームチーズの味噌漬け

チーズ三種盛りあわせ **¥980**

白レバー最中「二ケ」 **¥350**

ホヤ塩辛 **¥680**

自家製いか塩辛 **¥680**

チーズの盛りあわせ



白レバー最中



# 野菜

季節野菜をご馳走に変えて

熟成ジャガイモ・金華サバ・自家製ポテトチップ・味玉を混ぜて  
晴れの日 特製ポテトサラダ **¥750**

山芋の竜田揚げ **¥550**

漬物盛り合わせ **¥580**

兔豆屋の豆腐と蔵王ブランド豚を使用  
豆腐と JAPANX しゃぶしゃぶサラダ

**¥880**

晴れの日ポテトサラダ



# お食事

ご飯は、宮城県産  
つやひめを土鍋で  
炊き上げています

## 焼きおにぎり

備長炭で焼き上げ  
香ばしく仕上げる  
晴れの日焼きおにぎり



香ばし醤油

又は

**¥320**

仙台味噌

## おかゆ

鶏ガラと干したホタテ貝柱のお出汁で  
深い旨味を出しました

鶏だし  
べのおかゆ

**¥580**



## おら汁

**¥350**

# 甘味

甘いものは・・・主食です

綿屋の酒粕生チョコ **¥480**

ずんだ餅アイスクリーム **¥580**

本日のアイス **¥420**

金額の表記は

税込み

です。

# 鮮魚・旬魚・地魚

“大切なこだわり”

早朝の仙台中央卸売市場。  
とことん鮮度にこだわった宮城の魚を競り落とし  
荒浜、七ヶ浜の漁港で水揚げされたばかりの地魚を  
漁師から直接買い付けております。  
本日の一押し素材をお愉しみください。



## 必食

### 宮城の地魚お刺身

本日仕入れた鮮魚のお刺身は  
別紙にあります。



### 石巻雄勝直送 牡蠣

鮮度をそのまま「生牡蠣」か  
凝縮した旨味「蒸し牡蠣」で

【一ヶ】 ¥680



“日替わり鮮魚” 一匹魚の揚げ出し

別紙にて本日入荷の鮮魚をご確認ください

# 宮城の逸品

個性が光る逸品で会話とお酒が進む

## 仙台名物

### 厚切り 牛タン 炭火焼き

¥1780

弊社15年以上牛タンを焼き続けています



## 特選素材

### 仙台 黒毛和牛 炭火ステーキ

¥2480

ギリギリを攻める極上のレア仕上げ



大豆にこだわる福沢町「鬼豆屋」のお豆腐で  
豆腐とお餅の揚げ出し

¥580

鶏一夜干しの唐揚げ

¥750

白石蔵王ブランド豚  
豚バラ肉の味噌粕漬け焼き

¥880

晴れの日の甘い玉子焼き

¥680

当店自家製  
具だくさん揚げ笹かま炙り【一本】 ¥350

仙台名物・特製納豆麴で食べる  
定義山三角油揚げ

¥650

揚げ笹かま炙り





焼

やさとり

鳥



素材の味わいを  
国産備長炭が引き立てる

昭和の大衆文化である焼き鳥を「ミートマン仙台」  
「ハジメ」の技術も継承し、晴れの日流で再現。  
風味豊かな味わいに調合されたタレ。  
備長炭で香ばしくジューシーに焼きあがる焼き鳥を  
気ままにお愉しみください。

「お願い」

なるべく多くのお客様にストレスなく美味しい焼き鳥を食べてもらう為に  
最初の焼鳥のご注文は

おまかせ今夜のみ 3本 ￥980

又は

お一人様 単品 2本まで

で、お願い致します。