



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** ¥880

又は

お一人様 **2本** まで

で、お願い致します。

単品

塩 又は “タレ” をお選びください

・限定 めも

¥350

・手羽

¥350

・限定 白しバー

¥350

・砂肝

¥280

・ハツ

¥280

・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

手作りお惣菜

日替わりのお惣菜を愉しみながら
焼鳥の焼き上がりをお待ちください

おばんざい 3点盛り

¥880

おばんざい 5点盛り

¥1380

本日のお惣菜は別紙をご覧ください

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

生牡蠣又は焼き牡蠣

【一ヶ】 ¥580



“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

ムール貝の酒蒸し

¥780

宮城の逸品

個性が光る逸品で会話とお酒が進む

弊社15年以上牛タンを焼き続けています

仙台名物

厚切り 牛タン 炭火焼き

¥1780



大豆にこだわる福沢町「鬼豆屋」のお豆腐で
豆腐の揚げ出し

¥580

牡蠣の天婦羅

¥680

鶏一夜干しの唐揚げ

¥750

白石蔵王ブランド豚
JAPAN X 塩モツ煮込み

¥580

晴れの日の甘い玉子焼き

¥680

具だくさん揚げ笹かま炙り【一本】

¥250

自家製厚揚げ炙り

¥550

仙台黒毛和牛の炭火ステーキ

¥2480

揚げ笹かま炙り



塩モツ煮込み



黒毛和牛のステーキ



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「二ヶ」 **¥350**

ホヤ塩辛 **¥680**

自家製いか塩辛 **¥680**

鶏軟骨の梅肉和え **¥480**

旬野菜のぬか漬け **¥550**



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

宮城野菜のお浸し **¥580**

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**

熟成ジャガイモで揚げジャガ **¥580**



宮城野菜のお浸し



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

おにぎり

「晴れの日」の考える
美味しいおにぎりの
こだわりはお米から
具材まで



昔ながらの赤い梅干し **¥320**

甘塩 筋子 **¥320**

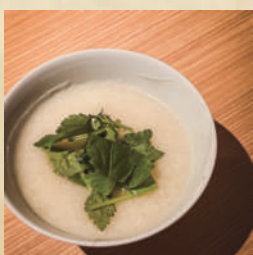
塩引き 鮭 **¥320**

厳選 明太子 **¥320**

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**



甘味

甘いものは・・・主食です

酒粕チョコ **¥480**

くるみ餅アイスクリーム **¥580**

金額の表記は

税込み

です。