

おすすめ一品

Recommendation

もう一品、お酒のおつまみにもぴったり
Add another item that goes very well with your drinks to your table

自家製豆腐

Homemade Tofu

¥ 350

自家製豆腐

Homemade Tofu

宮城県産 宮城白目大豆使用
Made from Miyagi Shirome Soybeans

大粒で良質な宮城県産白目大豆を
使って自家製造されています。
味は甘みがあり濃厚です。

Our tofu is made from Miyagi Shirome soybeans.
Please enjoy its sweet and deep taste.



仙台笹かま ¥ 380

Sendai bamboo leaf shaped fishcake

「ざんぎり頭を叩いてみれば
文明開化の音がする」

“Hit the Zangiri head,
and you will hear the sound of
civilization and enlightenment”

明治時代の文明開化華やかな頃、宮城の仙台湾では高級魚の一つ、ひらめが大漁。ところが、まだ冷凍技術も輸送技術も発達していない時代、せっかくのひらめを持って余すことに。そんなときひらめいた!! すり身にして串に刺して焼いてみたところ、これがまた美味い美味い! その焼きたての香りと美味しさにあつという間に広まっていくわけです。

Back at the time of civilization and enlightenment in Meiji era, Miyagino Sendai port was getting a good catch of flounders. However, people could not consume all of the flounders without refrigerators and transportation. Then came the idea of grinding flounders, skewering them, and grilling them, which turned out great! The smell of the freshly grilled fishcake and its amazing taste quickly spread around Sendai.



揚げ出し豆腐 ¥ 560

Fried Tofu served in dashi broth



特製キムチ ¥ 480

Pickled Kimuchi

仙台名物

Specialty of Sendai Beef tongue



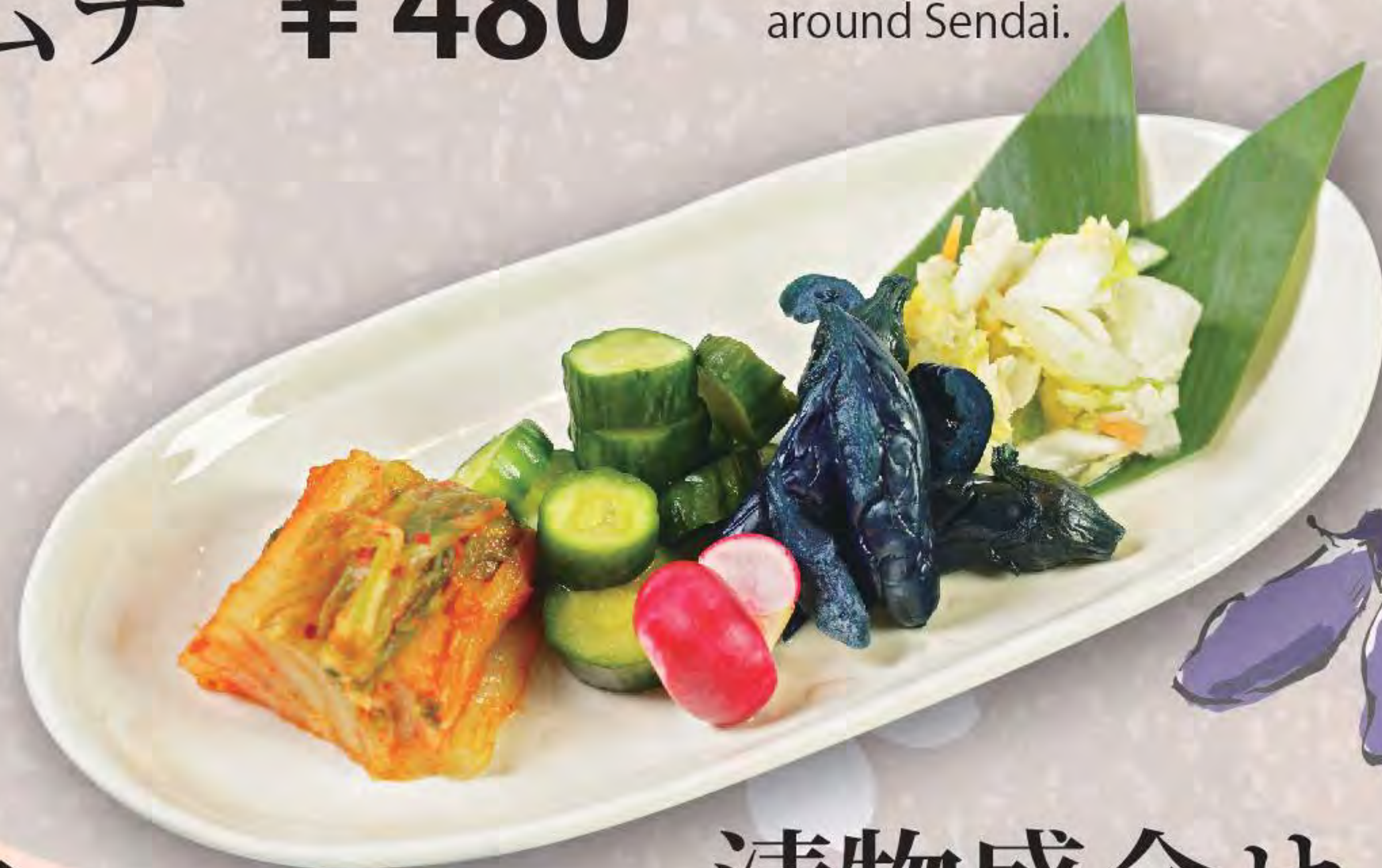
牛タン単品

●牛タン4枚

Grilled beef tongue ¥ 2,000

牛タン単品(1.5人前) 牛タン6枚 ¥ 2,880

Grilled beef tongue (1.5 * the amount of the regular amount)



漬物盛合せ ¥ 680

Assortment of various pickles

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

青森

Aomori

ねぶた漬け ¥ 630

Nebutazuke(Festival pickles)

岩手

Iwate

牡蠣のしぐれ煮 ¥ 840

Simmered Oyster with Sweet Soy Sauce

秋田

Akita

いぶりがっこ ¥ 480

Iburigakko(Smoked daikon pickles)

山形

Yamagata

だだちゃ豆 ¥ 480

Dadacha-mame(Boiled green soybeans)

宮城

Miyagi

仙台長なす漬

¥ 480

Pickled long eggplants

福島

Fukushima

相馬きゅうり漬け ¥ 480

Cucumber pickles

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

202304 JUSHOAN-AP(T-i)