

お品書き

JUSHOAN MENU

三陸の味

秀松庵

JUSHOAN

空港店



バラ焼き御膳 (牛タンスープ付) ¥1,750

Sautéed beef and onion dish

(単品)バラ焼き ¥1,450

ほどよく熟した鉄板に、醤油ベースの甘辛いたれで下味を付けた牛バラ肉と大量の玉ねぎを乗せ、玉ねぎがあめ色にしんなりするまで焼きしめるそれが十和田バラ焼き

I pick up a cow plate and a large quantity of onions which I added preliminary seasoning to with soy sauce-based salty-sweet sauce and bake it until an onion softens in reddish yellow

Aomori

青森
Aomori



バラ焼き御膳 (牛タンスープ付) ¥1,750

Sautéed beef and onion dish

(単品)バラ焼き ¥1,450

ほどよく熟した鉄板に、醤油ベースの甘辛いたれで下味を付けた牛バラ肉と大量の玉ねぎを乗せ、玉ねぎがあめ色にしんなりするまで焼きしめるそれが十和田バラ焼き

I pick up a cow plate and a large quantity of onions which I added preliminary seasoning to with soy sauce-based salty-sweet sauce and bake it until an onion softens in reddish yellow



Akita

秋田
Akita

稲庭うどん (いぶりがっこ付) ¥980

秋田県の手延べ製法による干しうどん

Inaniwa Udon, dried Udon noodles in Akita Prefecture, is made by the hand-stretching method.

Yamagata



秋田県
Akita prefecture



山形県
Yamagata

Yamagata prefecture

山形
Yamagata

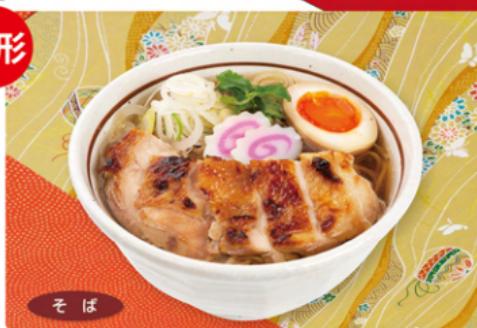


ラーメン

鶏中華 ¥1,280

Chinese noodles with chicken

鶏肉の和風ベースの出汁、黒コショウも入っています。自家製の鶏肉入り。Japanese style-based soup stock of the chicken. Black pepper entered. Entering homemade chicken.



そば

冷たい肉そば ¥1,280

Cold soba, entering chicken

冷たいスープに鶏の脂の旨味がとけこんで、そばによく絡みます。

The taste of the chicken melts into cold soup. I match soba well.

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

東北味めぐり

Delicious food of the Tohoku district

■地酒 The local sake

青森 Aomori

秋田 Akita

山形 Yamagata

岩手 Iwate

宮城 Miyagi

福島 Fukushima

ねぶた 淡虎純米生貯蔵酒 ¥1,400
(300ml)

高清水 特別本醸造 ¥1,200
(300ml)

出羽桜 特別純米酒 ¥1,200
(300ml)

南部美人 純米吟醸 ¥1,250
(300ml)

浦霞 純米酒 ¥1,550
(300ml)

栄川辛口 Eisen (300ml) ¥1,200

岩手県
Iwate prefecture



宮城県
Miyagi prefecture



福島県
Fukushima prefecture

Iwate

岩手

盛岡冷麵

¥1,480

"Morioka Reimen"
Morioka-Cold Noodle

小麦粉と片栗粉（じゃがいものんぶん）で作られたコシの強い麺を牛肉や鶏肉で出汁をとったスープに入れて、キムチなどを加えた麺料理で、岩手県盛岡地方の郷土料理です。The hard noodles which I used wheat flour and the dogtooth violet starch for. The soup which took the stock with beef or chicken. Kimchi, a cucumber, a boiled egg, meat are contained. Regional cuisine of the Morioka, Iwate district



Miyagi

宮城

牛タン定食

¥3,180

(単品)牛タン ¥2,350

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地 Sendai is the origin of grilled beef tongue.
郷土の味を網焼きでご賞味下さい。Enjoy the local taste of grilled beef tongue.

Fukushima

福島

会津ソースカツ丼 (とん汁付)

¥1,950

Source katsudon of Aizu

丼の飯の上に、キャベツを敷き、その上に
とんかつをのせて、ウスターソースをかけたもの。

On the meal of the bowl, I spread cabbage and put
a pork cutlet on the top and took Worcester sauce.

*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。

202512(T-I)

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

仙台名物 牛タン定食

Specialty of Sendai Beef tongue set

¥3,180



牛タン、とろろ、タヌースープ、麦飯、お新香

Beef tongue, grated yam, beef tongue soup, rice, and pickles.

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地
郷土の味を網焼きでご賞味下さい。

Sendai is the origin of grilled beef tongue. Enjoy the local taste of grilled beef tongue.

牛タン定食(1.5人前) ご飯大盛 ¥3,980

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

牛タン単品 (牛タン4枚) ¥2,350

Grilled beef tongue

牛タン単品(1.5人前) 牛タン6枚 ¥3,380

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

牛タン6枚・ご飯大盛

6 slices of grilled beef tongue,
and a large bowl of rice.

牛タンカレーセット ¥1,780

Curry with beef tongue set

牛タンカレー・タンスープ・サラダ・コーヒー

Curry with beef tongue, Beef tongue soup, salad, and coffee.

●単品 牛タンカレー ¥1,400 Curry with beef tongue



牛タンシチュー セット ¥1,780

Beef tongue stew set

牛タンシチュー・パン・サラダ・コーヒー ※パンはライスに変更できます
Beef tongue stew, bread, salad, and coffee.
exchange the bread with rice

●単品 牛タンシチュー ¥1,300 Beef tongue stew



冷やし中華 ¥1,250

Cold Chinese ramen (Seasonal)

"Hiyashi Chuka" is a cold Japanese dish with "Ramen" noodles and various toppings. It is a very typical noodle dish served during the summer, though it is also called "Chuka" or "Cold Noodle". It is called "chilled Chinese" but it is a Japan origin dish emerged about 80 years ago. "Ramen" noodle is boiled and then cooled in ice cold water, and placed on a dish, usually not as deep as regular "Ramen" bowl. Popular toppings include, egg crepe, radish, cucumber, ham, and bean sprouts. Others include tomato, steamed chicken, and seaweed, etc... depending on restaurants or homes.

※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.

おすすめメニュー

Recommended menu



はらこ飯定食 ￥2,680

Harako-meshi dish

Harakomeshi is a dish in which cooked rice is served with salmon flesh and salmon roe placed on top.

はらこ飯、味噌汁、お新香

Comes with Harako-meshi, pickles, and soup.

宮城県亘理名物

Specialty of Watari, Miyagi.



カキフライ定食 ￥1,880

Seasonal menu Deep-fried Sanriku oysters set

カキフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Deep-fried oysters, pickles, and miso soup

Deep-fried oysters (单品)カキフライ ￥1,580

三陸産

Sanrikuoki,Miyagi

御膳

Set menu



活きの良さが自慢のお刺身に、季節の天ぷらなど。彩り鮮やかなお膳
宮城の豊かな自然に育まれた厳選素材を使用しました。

Luxurious dish with fresh sashimi and seasonal tempura using only selected ingredients grown in the rich nature of Miyagi.

秀松庵 和食御膳

Jusho-an Japanese style set menu

¥ 3,180

お刺身盛、天ぷら盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Assortment of various sashimi and tempura, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



天ぶら御膳 Tempura set menu

天ぶら豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various tempura, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



刺身御膳 Sashimi set menu

お刺身豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various sashimi, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



銀鮭フライ御膳 Fried silver salmon set menu

銀鮭フライ、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various fried silver salmon, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice

*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.

寿司 Sushi

※寿司には、味噌汁が付きます。

All sushi dishes come with a bowl of miso soup.

※寿司は、全てわさび入りです。

All sushi is with wasabi.

産地直送の新鮮魚介と自慢のシャリ
素材の良さを楽しめる本格寿司

A combination of fresh seafood sent straight from
the markets and our very proud shari
(rice with a slight amount of vinegar)
Please enjoy the real taste of our ingredients.

松 ￥2,850



竹 ￥2,450



梅 ￥1,850



海鮮ちらし

Seafood Chirashi

鮪ネギトロちらし

Tuna & Fatty tuna with spring onions Chirashi

サーモンいくらちらし ￥2,800

Salmon & Salted salmon roe Chirashi

新鮮魚介類をたっぷりと！

鮪ネギトロちらし ￥2,750

￥2,850

￥2,750

￥2,800

※寿司には、味噌汁が付きます。

All sushi dishes come with a bowl of miso soup.

※寿司は、全てわさび入りです。

All sushi is with wasabi.

サーモンいくらちらし ￥2,800

※価格は全て総額表示(税込)となっております。※国内産のお米を使用しています。

All the written prices include the consumption tax. Rice made in Japan is used.

お重

Rice bowl

※お重には、吸碗・お新香が付きます。
All rice bowl come with a bowl of miso soup & pickles.



うな重 ¥2,200
Broiled eel on rice bowl

肉厚ふわっふわ、特製たれが自慢



うな重

Broiled eel on rice bowl

¥2,200

ひれかつ重

Pork cutlet on rice bowl

¥1,850

天重

Tempura on rice bowl

¥1,480



ひれかつ重 ¥1,850
Pork cutlet on rice bowl



天重 ¥1,480
Tempura on rice bowl

揚げたてサクサク



ミニネギトロ丼 ¥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl



ミニいくら丼 ¥780
Mini Salmon roe bowl

※価格は全て総額表示（税込）となっております。※国内産のお米を使用しています。
All of the written prices include the consumption tax. Rice made in Japan is used.

定食

Set meal

ポーク ひれかつ定食

Pork fillet cutlet set meal

¥2,180

ひれかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Fillet cutlet, small bowl,
miso soup, pickles, rice

自社製のとんかつソース

超やわらかとんかつ

ロースかつ定食

¥2,480

Pork loin cutlet set meal

ロースかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Pork loin cutlet, small bowl, miso soup, pickles, rice

白身魚フライ定食

¥1,580

Deep-friend whitefish set meal

白身魚フライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Deep-fried whitefish, small bowl, miso soup, pickles, and rice



かつサンド

¥1,250

Cutlet sandwich (お持ち帰り用)

Cutlet sandwich (for take-outs)



エビフライ定食

¥1,980

Fried shrimp set meal

エビフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Fried shrimp, small bowl, miso soup, pickles, rice

*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.

のどごしさわやか 平打ちうどん

Hirauchi-Udon: Thin and wide Udon noodles



温かいうどんに
替えられます。

I can change into hot udon

天ざるうどん(天ぷらうどん)

Wheat noodles with Tempura (Cold & Hot)

¥1,480

ざるうどん(かけうどん)

Wheat noodles (Cold & Hot)

¥830

きつねうどん

Wheat noodles with deep-fried bean curd (Hot)
or buckwheat noodles (Hot)

¥1,100

※うどんはそばに替えられます。※exchange the udon with soba

麺類と組合せはいかがですか。

How about in combination
with the noodles?



ミニネギトロ丼 ¥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl



ミニいくら丼 ¥780
Mini Salmon roe bowl

202412 JUSHOAN-AP(T-I)



すし弁当 ¥880

Sushi Bento



うどんセット ¥680

Set menu with wheat noodles

お子様 メニュー

Children menu

お子様メニューは、
小学生以下のあそ様に
限らせていただきます。

Children set menus are
for pre-elementary children.



中華ラーメン ¥1,050



辛味とまろやかさでコクのある
辛味噌ラーメンなど、
三種類の味からどうぞ。

Please choose from three kinds of ramen including Karamiso ramen, which gives you a slightly spicy, mild, and deep taste.



仙台辛味噌ラーメン ¥1,250

■仙台辛味噌ラーメンの召し上がり方
★添え付けの辛味噌をお好みに合わせて溶かして辛味を調節してお召し上がり下さい。
How to eat Sendai Karamiso ramen.
Please put karamiso (Spicy miso) into the soup and stir it around until you find the best taste.

中華ラーメン
Chinese ramen

¥1,050

仙台辛味噌ラーメン
Sendai Karamiso ramen

¥1,250

サンラータンメン
Chinese ramen in sour soup

¥1,100



サンラータンメン ¥1,100

新しい仙台名物!

雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。

Specialty of new Sendai
kneaded vegetables,
Healthy pot sticker



仙台の伝統野菜である「雪菜」を皮に練り込み、緑色が鮮やかな「仙台青葉餃子」。皮の材料の4割以上に雪菜が練り込まれており、具材にも雪菜や仙台産の野菜をたっぷりと使っているので、皮と同様、具の色も緑色。

仙台あおば餃子 ¥390
Sendai Aoba Gyoza (dry-fried dumplings)

麺類と組合せはいかがですか。
How about in combination
with the noodles?



ミニいくら丼 ¥780
Mini Salmon roe bowl



ミニネギトロ丼 ¥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl

市場直送
鮮度抜群



=仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。

刺身盛合せ ¥2,650

Assortment of various sashimi



焼き鳥 正肉 ¥450

Yakitori chicken breast (2 portions)

ポテトフライ ¥380

French Fries



いかの唐揚げ ¥540

Deep-fried Squid legs



鶏の唐揚げ ¥720

Deep-fried chicken



天ぷら盛合せ

Assortment of various tempura

¥1,850



甘海老唐揚げ

Deep-fried Shrimp

¥540

直営農場
栽培



ソフトレタスサラダ ¥500

Soft Lettuce salad

Specialty of new Sendai
kneaded vegetables,
Healthy pot sticker

新しい仙台名物! 雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。



仙台あおば餃子 ¥390

Gyoza (dry-fried dumplings)

*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.

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

¥380

自家製豆腐

Homemade Tofu

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

大粒で食眞賞な宮城県産白大豆を
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やからだ。宮城の山と海では
高級魚の一つ、ひらめの大漁。ところが、まだ冷凍技術
も航海技術も発達していない時代、せっかくのひらめ
を持て余すことない。

そんなときからめいた!! ゾリ舟にして車に削て
漁いてみたところ、これがまた美味しい美味しい! その
漁さごとの香りと美味しいにあつとい味に広まって
いわね。

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 grilling 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 ¥580

Fried Tofu served in dashi broth

仙台名物

Specialty of Sendai Beef tongue



牛タン单品 ¥2,350

●牛タン4枚

Grilled beef tongue ¥2,350

牛タン单品(1.5人前) 牛タン6枚 ¥3,380

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

青森

Aomori



ねぶた漬け ¥630

Nebutazuke(Festival pickles)

秋田

Akita



いぶりがっこ ¥480

Iburigakko(Smoked daikon pickles)

岩手

Iwate



牡蠣のしぐれ煮 ¥840

Simmered Oyster with Sweet Soy Sauce

山形

Yamagata



たたちや豆 ¥480

Dadacha-mame(Boiled green soybeans)

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

仙台長なす漬

¥480

Pickled long eggplants

Miyagi



相馬きゅうり漬け ¥480

Cucumber pickles

Fukushima

秀松庵
Jusho-an

朝定食

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。

The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service

Morning set menu

午前6:30～午前10:00迄
available from 6:30 A.M. to 10 A.M.



焼き鮭定食 ¥1,180
Grilled salmon set



麦とろ定食 ¥920

Boiled rice and barley topped with grated yam



朝がゆセット
Morning porridge set ¥920



納豆定食 ¥730
Set menu with fermented soybeans



さば味噌煮定食 ¥1,080

Set menu with a mackerel shimmied in miso



とん汁定食 ¥930

Pork miso soup set

*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. 202512 JUSHOAN-AP(T-I)

秀松庵

Jusho-an

朝定食

Morning set menu

午前6:30～午前10:00迄

available from 6:30 A.M. to 10 A.M.

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。

The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service

関西風だしの美味しいつけ

かけうどん ￥720

Wheat noodles (Hot)

中華ラーメン ￥1,050

Chinese ramen

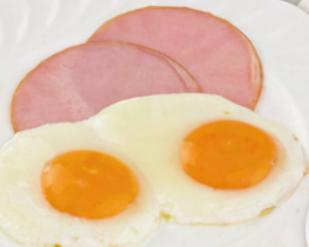
●アイスコーヒーには替えられません。

It is not changed into iced coffee



牛タンカレー ￥1,400

Curry with beef tongue



トーストセット ￥920

Toast set



●トーストはご飯に替えられます。
You can change the toast into rice



※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.

202512 JUSHOAN-AP(T-i)

デザート

Dessert

| | | |
|----------|-------------------|------|
| バニラアイス | Vanilla ice cream | ¥400 |
| クリームソーダ | Cream soda | ¥620 |
| コーヒーフロート | Coffee float | ¥620 |
| コーラフロート | Cola float | ¥620 |
| オレンジフロート | Orange float | ¥620 |

飲み物

Drinks

■ソフトドリンク

Soft drinks

| | | |
|-----------|--------------|------|
| ホットコーヒー | Hot coffee | ¥450 |
| 紅茶(ホットのみ) | Hot Tea | ¥450 |
| アイスコーヒー | Iced coffee | ¥450 |
| オレンジジュース | Orange juice | ¥450 |
| コーラ | Cola | ¥450 |
| ウーロン茶 | Oolong tea | ¥450 |
| メロンソーダ | Melon soda | ¥450 |
| レモンスカッシュ | Lemon soda | ¥450 |

■ビール



Beer

| | | |
|------------|----------------------|------|
| ビール(大) | Beer (large) | ¥950 |
| ビール(中) | Beer (medium) | ¥750 |
| ビール(小) | Beer (small) | ¥620 |
| エビスピール(中瓶) | Bottle beer | ¥800 |
| プレミアム | Premium Alcohol Free | ¥520 |
| アルコールフリー | | |

■サワー

Sour

| | | |
|---------|---------------------|------|
| レモンサワー | Lemon sour | ¥650 |
| グレープ | Grapefruit sour | ¥650 |
| フルーツサワー | | |
| コークサワー | Cola sour | ¥620 |
| ウーロンハイ | Oolong tea highball | ¥620 |

■ウィスキー

Whiskey

| | | |
|------------|------------------|------|
| シングル | Single | ¥720 |
| ダブル | Double | ¥980 |
| ハイボール | High ball | ¥720 |
| ハイボール(濃いめ) | High ball strong | ¥860 |

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food
of the Tohoku district

■地酒

The local sake

| | | | |
|----|-----------|--------------------|--------|
| 青森 | Aomori | ねぶた 淡麗純米生貯蔵酒 | ¥1,400 |
| 秋田 | Akita | 高清水 特別本醸造 | ¥1,200 |
| 山形 | Yamagata | 出羽桜 特別純米酒 | ¥1,200 |
| 岩手 | Iwate | Dewazakura (300ml) | |
| 宮城 | Miyagi | 南部美人 純米吟醸 | ¥1,250 |
| 福島 | Fukushima | 浦霞 純米酒 | ¥1,550 |
| | | Eisen (300ml) | ¥1,200 |



■焼酎

Shochu

| | | | | |
|------|----------|-----------|------------------------------|--------|
| 芋 | Kurokame | ボトル 720ml | Kurokame bottle | ¥3,400 |
| 黒 | Kurokame | ショット 60ml | Kurokame shot | ¥650 |
| 吉四六 | Kicchomu | ボトル 720ml | Kicchomu bottle | ¥4,200 |
| 吉四六 | Kicchomu | ショット 60ml | Kicchomu shot | ¥800 |
| 半カット | | レモン | Half cut lemon | ¥200 |
| レモン | | スライス | Sliced lemon | ¥400 |
| 梅干 | (1個) | 梅干(1個) | One portion of Japanese plum | ¥120 |

■日本酒

Japanese sake

| | | |
|--|-------|--------|
| 日本酒(鳳陽)(燶・常温) | 一合 | ¥750 |
| Japanese sake (Houyou) (Hot or room temperature) | 180cc | |
| 冷酒(一の蔵) | 300ml | ¥1,300 |
| Pure cold sake (Ichinokura) | | |
| 冷酒(浦霞) | 300ml | ¥1,500 |
| Pure cold sake (Urakasumi) | | |
| 冷酒(鳳陽) | 300ml | ¥1,200 |
| Pure cold sake (Houyou) | | |

※価格は全て税込表示(税込)となっています。

All the prices are written with the consumption tax.

20歳未満の飲酒及び、飲酒運転は法律で禁止されております。(身分証をご提示いただく場合がございます。ご了承ください。)
Under 20 years old drinking and drunk-driving are strictly prohibited by law. (Please show your ID card when asked.)

ほろ酔いメニュー

Horoyoi menu

飲み物チョイス

Drink options

セット商品の飲み物は、
生ビール(中)一杯
又は日本酒1本を
お選び下さい。

Please choose beer (medium)
or one bottles of Japanese sake.



★ほろ酔いセット ¥1,580

Horoyoi set

山かけ、自家製豆腐、なす・浅漬・笹かま一緒盛、生ビール1杯又は日本酒1合

Grated yam, homemade tofu, pickled eggplants and lightly pickled vegetables, bamboo leaf shaped fishcake, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ほろ酔い(つまみのみ) ¥880

Horoyoi set(without beer/sake)



★ビジネスセット ¥1,880

Business set

山かけ、自家製豆腐、うどん、笹かま・茄子漬・季節の一品、生ビール 1杯又は日本酒 1合

Grated yam, homemade tofu, wheat noodles, bamboo leaf shaped fishcake, pickled eggplants, one article of food of the season, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ビジネス(つまみのみ) ¥1,180

Business set(without beer/sake)

20歳未満の飲酒及び、飲酒運転は法律で禁止されております。
(身分証をご提示いただく場合がございます。ご了承ください。)

Under 20 years old drinking and drunk-driving are strictly prohibited by law. (Please show your ID card when asked.)

*価格は全て総額表示(税込)となっています。

All the prices are written with the consumption tax.

202512 JUSHOAN-AP(T-i)

三陸の味
若松庵

JUSHOAN

空港店