

MENU





Soba restaurant Marumatsu

創業明治四十三年

Since 1910, we have been passing on the taste of tradition 202510 SENDAI-AP (T-i)



つゆ

Sauce dip/soup

明治四十三年創業以来の伝統の味を継承

Since 1910, we have been passing on the taste of tradition

じっくりと熟成した本がえしと本枯節の厚削りからとった出汁で製造しています。 上品な旨みとしっかりとしたコクのあるつゆに仕上げました。 最後にそば湯でのばして、お飲みいただくとさらに美味しさがわかります。

Extracted from aged hon-gaeshi (basis of soba soup) and thick slices of honkare-bushi (deeply aged dried bonito), our sauce dip/soup has an elegant and deep taste. Please pour hot water that boiled buckwheat noodles to the soup to further enjoy the amazing taste of our sauce dip/soup.

そば Soba(buckwheat)

石臼挽きそば粉を使い自社工場にて製麺

Made in our own factory using buckwheat flour ground on a millstone.

ビタミンB1、B2をはじめ、私たちの健康に欠かせないビタミン・ミネラル・アミノ酸等が多く含まれています。 最近特に注目されているのが「ルチン」。穀物ではそばにしか含まれていないポリフェノールの一種で、 高血圧・動脈硬化を防ぐ作用があると言われています。

Soba(buckwheat) contains all kinds of vitamins, minerals, and amino acids necessary for our health including vitamin B1 and B2. Recently catching people's attention is rutin, a kind of polyphenol that is found only in soba out of all grains, which helps preventing high blood pressure and the hardening of the arteries.

豆腐

宮城県産 宮城白目大豆

Miyagi shirome soy beans

Tofu

大粒で良質な宮城県産白目大豆を使っています。味は甘みがあり濃厚です。

Big and high quality shirome soy beans grown in Miyagi provide a slightly sweet and deep taste.







Cold buckwheat noodles

144) ざる中盛 (1.5倍)

Buckwheat noodles served on a bamboo sieve (1.5 the amount)

¥100

(145) ざる大盛 (2倍)

Buckwheat noodles served on a bamboo sieve (twice the amount)

¥200



Hot buckwheat noodles

◆お持帰りできます

Takeouts available

(161)

おみやげ ¥850 ざるそば

Buckwheat noodles for takeouts

162

おみやげ ¥1,400 海老天ざるそば

Buckwheat noodles with shrimp tempura for takeouts



136 2 3 ¥800 ●自慢の自家製めんとコクのあるつゆ Homemade buckwheat noodles with tasty sauce dip Zaru soba (cold buckwheat noodles served on a bamboo draining basket) ¥1,000 ●大根おろしでさっぱりと 137 おろし Enjoy its refreshing taste of grated Japanese radish Oroshi buckwheat noodles ヘルシーな山かけがそばにからみます 138 山かけ ¥1,050 Healthy grated yam goes very well with buckwheat noodles Yamakake buckwheat noodles ●七種の具入り、やみつきになるかも ¥1,050 139 冷し花 Buckwheat noodles with seven ingredients might get you addicted Cold hana buckwheat noodles ●きのこと温かいつけ汁がそばにピッタリ ¥1,200 140 きのこざる Mushrooms and hot sauce dip go very well with buckwheat noodles Cold buckwheat noodles with mushrooms ¥1,250 ●温かい鶏肉入りのつゆが絶妙 (141) かしわざる Amazing hot sauce dip with chicken buckwheat noodles with chicken 142 海老天ざる ●揚げたての大海老、今日はリッチに ¥1,350 Freshly deep-fried big shrimps give it a rich taste Cold buckwheat noodles served on a bamboo draining basket with shrimp tempura 143 割子五段そば ●五種類の薬味で味わえる贅沢な食べ方 ¥ 1,650 Luxurious buckwheat noodles Warigo buckwheat noodles that come in with five different spices five different bowls with different spices

●そばとつゆのシンプルな味わい

●玉子が旨味を引き立てます

●揚玉の入ったおそば

deep-fried bean curd

buckwheat noodles

go very well together

make a deep taste

Simple buckwheat noodles with hot soup

Eggs add taste to buckwheat noodles

●つゆがしみこんだおあげ入りです。

●ふんわり玉子が旨みを引き立てます

Mushrooms and buckwheat noodles

●柔らか鶏肉と南蛮ネギの深い味わい

●鶏肉入り、そば屋伝統のカレー味

●若鶏の柔らか肉と玉子入

●海老天1本と温泉玉子入り

●五種の具沢山[温泉玉子]入り

hot springs egg

big shrimp tempura

●海老・温泉玉子など具沢山

Wheat noodles with shrimps,

Five different ingredients and

●ボリューム満点、大海老2本入り

Wheat noodles with two pieces of

Soft chicken and namban scallion/spring onion

Traditional taste of chicken and curry flavoured

buckwheat noodles served at soba restaurants

Buckwheat noodles with soft chicken and eggs

With a shrimp tempura and hot springs egg

●とろっとしたつゆと生姜がうどんに絡みます

Thick soup with ginger goes very well with wheat noodles

Fluffy eggs add a special taste to

●きのことそばがよくあいます。

Buckwheat noodles with a piece of thin

Buckwheat with bits of fried tempura batter

146 かけ Kake buckwheat noodles 147 月見 Tsukimi buckwheat noodles 148 Hana buckwheat noodles 149 きつね Kitsune buckwheat noodles 150 玉子とじ

(151) きのこ Buckwheat noodles with mushrooms 152 かしわ南蛮 Kashiwa namban 153 カレー南蛮

Buckwheat noodles with fluffy eggs

Curry namban 154 親子南蛮 Oyako namban

155) 天玉

Tentama buckwheat noodles

156 <u>T</u>

Buckwheat noodles with five ingredients

157 あんかけ

Wheat noodles served with translucent, thick, starchy sauce 158 海老天

Wheat noodles with shrimp tempura

159 銀焼うどん

Wheat noodles served in a hot pot with broth

200 仙台揚げ笹かまそば Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko) uckwheat noodles

●揚げたてサクサクのかき揚げ

hot springs eggs, and other ingredients

¥1,000

Kakiage(deep-fried vegetable strips, shrimp, etc.) uckwheat noodles

202 仙台油麩そば

201) かき揚げそば

●宮城名物、油麩。味付けした油麩がそばにあう

●仙台名物笹かまぼこをカラッと揚げました

¥900

¥800

¥850

¥850

¥950

¥950

¥1,200

¥1,250

¥1,300

¥1,250

¥1,100

¥1,300

¥1,300

¥1,350

¥1,550

¥900

deep-fried gluten cakes buckwheat noodles (Seasoned deep-fried gluten cakes)



112) 玉子蚌	Egg bowl		¥900
113 親子丼	Oyako bowl		¥1,150
114分かつ井	Cutlet bowl		¥1,200
(115) 天	· / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	Tendon(2 shrimp tempura and various vegetable tempura)	¥1750

※丼(単品)には吸椀とお新香がつきます

Every bowl comes with a bowl of soup and pickles.



116 ミニ鶏そぼろ丼	Mini chicken crumble bowl $\mathbf{¥480}$
⑪ミニとろう拝	Mini grated yam bowl $\mathbf{+550}$
118 3二天井	Mini tendon ¥620
119 いなり (2個)	Inari (Flavoured boiled rice wrapped in \$\\ \fried bean curd) (2 pieces) \$\\ \frac{4}{300}\$
120少なめご飯	Small rice ¥120

※ミニ丼にはお新香がつきます

All mini bowls come with pickles



(121) カレー	ミニそばセット	Curry and mini buckwheat noodles	¥	1,250
迎親子丼	ミニそばセット	Oyako bowl with mini buckwheat noodles	¥	1,400
123) カック井	ミニそばセット	Cutlet bowl with mini buckwheat noodles	¥	1,450

Set menu of bowls with 124 大 手ミニそばセット Tendon with mini buckwheat noodles ¥1,500 mini buckwheat noodles

※丼/ミニそばセットには小鉢とお新香がつきます

All set menus of bowls with mini buckwheat noodles come with a small bowl and pickles. Cold buckwheet noodles also available instead of hot buckwheat noodles. 冷たいおそばにも替えられます



Grilled beef tongue

厚切り焼きたて

125) 牛夕)定食	+ 200円とろろ付) rilled beef tongue set(with a grated yam + 200 yen)	¥2,350
126 牛 タン(単品)	Grilled beef tongue	¥1,950
127 牛タンそば	Buckwheat noodles with grilled beef tongue	¥1,600
128 そば御膳・牛	タン・ミニそば付 (+200円とろろ付)	¥1,950
Grilled beef tongue, mini sol	oa and rice set (with a grated yam + 200 yen)	



Set menu of buckwheat noodles with mini bowl

	(120)	
	(129)	花 セット (ミニとろろ丼付き) ¥1,350 Hana set (with mini grated yam bowl)
		ざるセット (ミニ天丼付き) ¥ 1,370 Cold buckwheat noodles with mini rice bowl with tempura
	131)	冷し花セット (いなり付き) ¥ 1,300 Cold hana set (with inari)
at vIs	132	カレー南蛮セット (ミニ鶏そぼろ丼付き) ¥ 1,730 Set menu with buckwheat noodles with curry flavoured soup (with mini chicken crumble bowl)

※お新香がつきます Pickles will be served

局部高高高

A la carte/Snacks

179	冷奴自家製豆腐	Hiyayakko (cold tofu) using homemade tofu	¥350
180	湯豆腐 自家製豆腐	Yudo-fu (tofu in hot pot)	¥450
181	技豆	Edamame (boiled green soybeans)	¥350
182	強かま	Bamboo leaf shaped fishcake	¥400
183	自家製キムチ漬け	Homemade kimchi	¥350
184	お新香盛合せ	Assortment of pickles	¥450
185	板わさ	Slices of white fishcake served with horseradish and soy sauce	¥450
186	きのこおろし	Mushrooms with grated Japanese radish	¥600
187	もつ煮	Motsunabe (A pot dish with several kinds of entrails)	¥650
188	和風唐揚	Japanese style deep-fried chicken	¥650
189	天婦羅盛	Assortment of various tempura	¥900
190	さば味噌煮	A mackerel shimmered in miso	¥650
191	牛タン厚切	Thick grilled beef tongue	¥ 1,950

仙台牛タンの歴史

牛タン焼き誕生の背景には戦後の復興を支えた歴史的なドラマがあります。 終戦後、日本が復興に向けて歩み始めた昭和23年、仙台牛タン焼きの歴史が始まりました。

仙台牛タンの生みの親 佐野 啓四郎氏(故)が、洋食料理の中で使われていた素材「牛タン」の旨さのとりこになり、 試行錯誤を重ねた末「牛タン焼き」が誕生しました。その自慢の一品を、お店で出したのが仙台牛タン焼きの始まりです。 タン焼きの誕生は昭和20年代。時はまさに終戦直後の混乱期、仙台市内では多く焼き鳥屋が営業しておりました。 牛タン焼きの生みの親である(故)佐野 啓四郎氏も当時は和食の職人として、焼き鳥中心の飲食店を経営しておりました。 当時は食糧難ということもあり、焼き鳥屋といっても鶏肉だけではなく、豚肉や牛肉など、様々な素材を焼き料理として 出していました。そんな中、和食の職人として腕をふるっていた啓四郎氏の悩みは、焼き料理は調理方法が簡単なので、 ヒット商品を出しても、周りのお店に次々と真似されてしまうことでした。

「誰にも真似のできない自分だけの料理を造りたい!」

そんな気持ちが自然と芽生えるようになりました。生粋の職人だった佐野氏にとっては必然的ともいえる欲求だったのかも しれません。研究をはじめ、牛タンの皮の剥き方も何もわからず、手には切り傷が絶えませんでした。連日、牛タン相手に 悪戦苦闘の末、和食の職人ならではのアイデアを思いつきました。それは、切り身にして塩味で寝かせて焼く現在の手法です。 一人作業場へこもり、牛タンの切り身の厚さ、包丁の入れ方、熟成期間、塩の量、塩の振り方、炭火の火力、焼き加減など、あら ゆる角度から研究を重ねました。そして・・・・・ついに、仙台牛タン焼きが誕生したのです。

History of Sendai grilled beef tongue

There is a historical story behind the origin of Sendai grilled beef tongue, which helped restoring the aftermath of the war. The long history of Sendai grilled beef tongue began when Japan started to recover from the war back in 1948. Keishiro Sano, the father of Sendai grilled beef tongue, was stunned by the taste of beef tongue used in western cooking, and began to put a lot of effort into making grilled beef tongue. So the history of grilled beef tongue began when he started serving beef tongue to people. Back at the time of the postwar periods, there were a lot of Yakitori restaurants in Sendai. Mr. Sano was not an exception. Although those restaurants were Yakitori restaurants, they served not only chicken but also pork, beef, and various other ingredients. Within that circumstance, Mr. Sano had one concern on his mind, which was that grilling was such an easy way of cooking that people could always imitate the taste of his popular menus. That is when he started to dream of coming up with menus of his own that nobody else could emulate. It might have been a very natural thought for Mr. Sano as he was born to be a decent chef. There wasn't a day without cuts on his hands for he did not have a clue how to peel off the soft skin on beef tongues at first. After days of struggling with beef tongues, he had an idea only Japanese chefs could think of, which was slicing beef tongues and salting them before grilling. He spent most of his time in his kitchen, studying beef tongue cooking from all kinds of aspects; how thick each slice should be, how it should be sliced, how long it should be salted, how much salt it needs, how salt should be applied, and how strong it should be charcoal-grilled. After all this work, Sendai grilled beef tongue was born.



163 生ビールセット

中ジョッキ・小鉢3点セット付

A glass of beer (medium) with three small bowls

日牛タン生ビールセット

¥1,980

¥700

¥550

¥680

¥ 1,000

¥3,300

¥600

¥550

¥1,080

A glass of beer with grilled beef tongue

中ジョッキ・牛タン焼き・枝豆付

A glass of beer, grilled beef tongue, and boiled green soybeans

※飲み物チョイス Drink options

■セット商品の飲み物は生ビール(中)1杯又は日本酒1合、焼酎ジョッキ1杯から選べます。 Please choose beer (medium) or one bottles of Japanese sake or a glass of shochu.







Premium Alcohol Free (Non-alcoholic)

Japanese sake 1 go (180cc) (Houyo)

Soba shochu Towari (720ml bottle)

Barley shochu Wara-mugi (glass)

Sweet potato shochu Kurokame (720ml bottle)

Barley shochu Wara-mugi(720ml bottle) $\mathbf{¥2,500}$

Pure cold sake (Manatsuru)

Soba shochu Towari (glass)

Beer (medium)

(165)	生ビ	-11	(中ジョ	" 上)
(103)			(サンコ	ソナノ

166 プレミアムアルコールフリー(ノンアルコール)

167 日本酒 1合(鳳陽)

168 生冷酒 (真鶴生貯蔵酒)(300ml)

169 そば焼酎 十割(ボトル720ml)

(170) (グラス)

171) 麦焼酎 和ら麦(ボトル720ml)

(わらむぎ) **(172)** (グラス)

里甕 173 芋焼酎 (ボトル720ml)

¥3,200 (くろかめ) (174) ¥580 Sweet potato shochu Kurokame (glass) (グラス)

水割・お湯割・蕎麦湯割は無料。梅干し 1ケ ¥60

Diluting with water, hot water, and soba hot water is free. One portion of Japanese plum is 60 yen.

175 ウーロンノバ ¥480

Oolong tea highball

192) 温泉玉子 ¥ 120 Hot springs egg

(193) 半ライス ¥120 Half rice

(194) ライス ¥ 240 Rice

195) 吸椀 ¥100 Clear broth soup

(196) セットそば大盛 Buckwheat noodles (large)

¥ 100

176) オレンジジュース Orange juice ¥350

(177) ウーロン茶 ¥350 Oolong tea

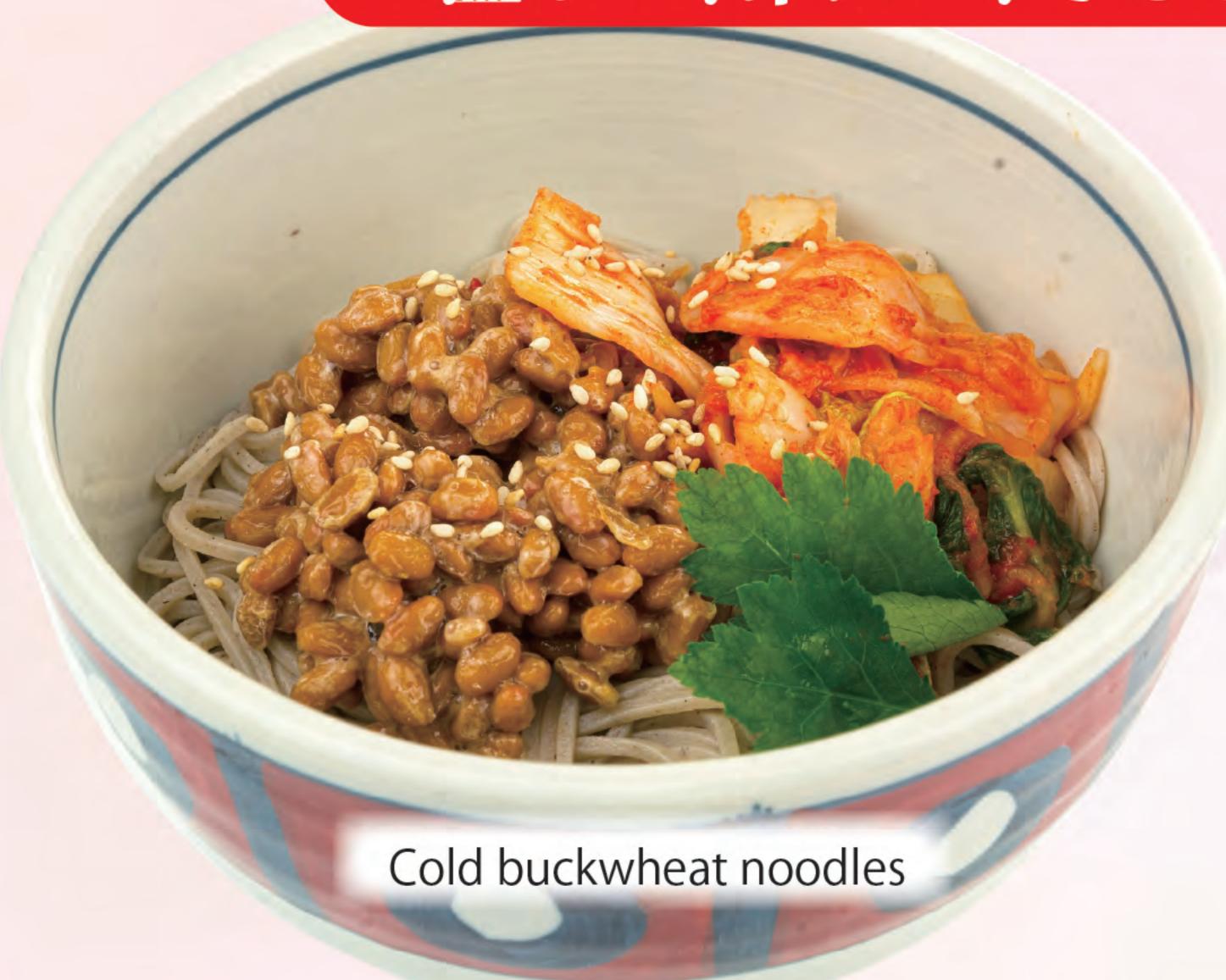
(178) アイスコーヒー ¥350 Iced coffee

Breakfast menu

午前6時30分~10時まで From 6:30 A.M. to 10 A.M.

温かい、冷たい、そばとうどんから選べます。

You can choose hot cold soba and udon



納豆キムチそば ¥800 Fermented soy beans and kimchi



Specialty of Miyagi

Hot buckwheat noodles

もちっとした歯ごたえのわかめです

buckwheat noodles

¥900 仙台油麩そば deep-fried gluten cakes buckwheat noodles (Seasoned deep-fried gluten cakes)

わかめそば

¥870

わかめ三陸宮古

(おもえ)
重茂産

Wakame seaweed buckwheat noodles



仙台揚げ笹かまそば Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko) uckwheat noodles



かき揚げそば ¥1,000 Kakiage(deep-fried vegetable strips, shrimp, etc.) uckwheat noodles



かけそぼとミニとろろ丼 Kake buckwheat noodles and Mini-grated yam bowl # 1,000

¥800 かけそば Kake buckwheat noodles

花でば・場玉入 ¥850

Hana buckwheat noodles ざるそば

¥800

Zaru soba(cold buckwheat noodles served on a bamboo draining basket)



ミニかき揚げ丼¥580

Mini-kakiage bowl (deep-fried vegetable strips, shrimp, etc.)



納豆ごはん ¥420

Fermented soy beans and boiled rice



ミニとろろ丼 ¥450

Mini-grated yam bowl



いなり(1個) ¥150

Inarizushi is a kind of sushi made of aburaage (deep-fried tofu) stuffed with rice

All the prices are written with the consumption tax. ※価格はすべて、税込価格で表示しています。



Soba noodles with wakame seaweed and Green onion fatty tuna mini rice bowl

わかめそばとミネギトロ井 後後後 1、370円