一品・おつまみ　A la carte/Snacks

⑰⑨	冷　奴	自家製豆腐 Hiyayakko (cold tofu) using homemade tofu	￥350
⑱⑩	湯豆腐	自家製豆腐 Yudo-fu (tofu in hot pot)	￥400
⑱①	枝　豆	Edamame (boiled green soybeans)	￥350
⑱②	笹かま	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	￥550
⑱⑦	もつ煮	Motsunabe (A pot dish with several kinds of entrails)	￥600
⑱⑧	和風唐揚	Japanese style deep-fried chicken	￥600
⑱⑨	天婦羅盛	Assortment of various tempura	￥800
⑲⓪	さば味噌煮	A mackerel shimmered in miso	￥600
⑲①	牛タン厚切	Thick grilled beef tongue	￥1,800

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.