

お品書き

MENU



そば処 丸松

Soba restaurant Marumatsu

創業明治四十三年

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

202506 SENDAI-AP (T-i)



美味しい
揚げたて!

Delicious and freshly
deep-fried!

197

ざるセット

Set menu of buckwheat noodles served on a bamboo draining basket

¥1,200

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されています。

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

Tofu

宮城県産 宮城白目大豆

Miyagi shirome soy beans

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.



⑩ 冷やし花そば ¥950
Cold hana buckwheat noodles

のどごしきっぱり、
満足の七種の具入り

Enjoy its soothing taste
with seven kinds of ingredients.

仙台の逸品
肉厚の牛タンをどうぞ。

A dish of Sendai.
Please enjoy our thick grilled beef tongue.

⑪ 牛タン定食

Grilled beef tongue set

厚切り焼きたて

仙台名物

Thick and freshly grilled



¥2,150

冷たい おそば

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

温かい おそば

Hot buckwheat noodles

◆お持ち帰りできます
Takeouts available

161
おみやげ **¥ 750**
ざるそば
Buckwheat noodles for takeouts

162
おみやげ **¥ 1,300**
海老天ざるそば
Buckwheat noodles with shrimp tempura for takeouts

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 136 ざる
Zaru soba
(cold buckwheat noodles served on a bamboo draining basket) | ●自慢の自家製めんとコクのあるつゆ
Homemade buckwheat noodles with tasty sauce dip | ¥ 700 |
| 137 おろし
Oroshi buckwheat noodles | ●大根おろしでさっぱりと
Enjoy its refreshing taste of grated Japanese radish | ¥ 900 |
| 138 山かけ
Yamakake buckwheat noodles | ●ヘルシーな山かけがそばにからみます
Healthy grated yam goes very well with buckwheat noodles | ¥ 950 |
| 139 冷し花
Cold hana buckwheat noodles | ●七種の具入り、やみつきになるかも
Buckwheat noodles with seven ingredients might get you addicted | ¥ 950 |
| 140 きのこざる
Cold buckwheat noodles with mushrooms | ●きのこ温かいつけ汁がそばにピッタリ
Mushrooms and hot sauce dip go very well with buckwheat noodles | ¥ 1,100 |
| 141 かしわざる
buckwheat noodles with chicken | ●温かい鶏肉入りのつゆが絶妙
Amazing hot sauce dip with chicken | ¥ 1,150 |
| 142 海老天ざる
Cold buckwheat noodles served on a bamboo draining basket with shrimp tempura | ●揚げたての大海老、今日はリッチに
Freshly deep-fried big shrimps give it a rich taste | ¥ 1,250 |
| 143 割子五段そば
Warigo buckwheat noodles that come in five different bowls with different spices | ●五種類の薬味で味わえる贅沢な食べ方
Luxurious buckwheat noodles with five different spices | ¥ 1,550 |
| 146 かけ
Kake buckwheat noodles | ●そばとつゆのシンプルな味わい
Simple buckwheat noodles with hot soup | ¥ 700 |
| 147 月見
Tsukimi buckwheat noodles | ●玉子が旨味を引き立てます
Eggs add taste to buckwheat noodles | ¥ 750 |
| 148 花
Hana buckwheat noodles | ●揚げ玉の入ったおそば
Buckwheat with bits of fried tempura batter | ¥ 750 |
| 149 きつね
Kitsune buckwheat noodles | ●つゆがしみこんだおあげ入りです。
Buckwheat noodles with a piece of thin deep-fried bean curd | ¥ 850 |
| 150 玉子とじ
Buckwheat noodles with fluffy eggs | ●ふんわり玉子が旨みを引き立てます
Fluffy eggs add a special taste to buckwheat noodles | ¥ 850 |
| 151 きのこ
Buckwheat noodles with mushrooms | ●きのこそばがよくあいます。
Mushrooms and buckwheat noodles go very well together | ¥ 1,100 |
| 152 かしわ南蛮
Kashiwa namban | ●柔らか鶏肉と南蛮ネギの深い味わい
Soft chicken and namban scallion/spring onion make a deep taste | ¥ 1,150 |
| 153 カレー南蛮
Curry namban | ●鶏肉入り、そば屋伝統のカレー味
Traditional taste of chicken and curry flavoured buckwheat noodles served at soba restaurants | ¥ 1,200 |
| 154 親子南蛮
Oyako namban | ●若鶏の柔らか肉と玉子入
Buckwheat noodles with soft chicken and eggs | ¥ 1,150 |
| 155 天玉
Tentama buckwheat noodles | ●海老天 1本と温泉玉子入り
With a shrimp tempura and hot springs egg | ¥ 1,000 |
| 156 五目
Buckwheat noodles with five ingredients | ●五種の具沢山[温泉玉子]入り
Five different ingredients and hot springs egg | ¥ 1,200 |
| 157 あんかけ
Wheat noodles served with translucent, thick, starchy sauce | ●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 | ¥ 1,200 |
| 158 海老天
Wheat noodles with shrimp tempura | ●ボリューム満点、大海老 2本入り
Wheat noodles with two pieces of big shrimp tempura | ¥ 1,250 |
| 159 鍋焼うどん
Wheat noodles served in a hot pot with broth | ●海老・温泉玉子など具沢山
Wheat noodles with shrimps, hot springs eggs, and other ingredients | ¥ 1,450 |
| 200 仙台揚げ笹かまそば
Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko) uckwheat noodles | ●仙台名物笹かまぼこをカラッと揚げました | ¥ 800 |
| 201 かき揚げそば
Kakiage(deep-fried vegetable strips, shrimp, etc.) uckwheat noodles | ●揚げたてサクサクのかき揚げ | ¥ 900 |
| 202 仙台油麩そば
deep-fried gluten cakes buckwheat noodles (Seasoned deep-fried gluten cakes) | ●宮城名物、油麩。味付けした油麩がそばにあう | ¥ 800 |



丼(単品)

Bowl

※丼(単品)には吸碗とお新香がつきます Every bowl comes with a bowl of soup and pickles.

①12	玉子丼	Egg bowl	¥ 850
①13	親子丼	Oyako bowl	¥ 1,100
①14	かつ丼	Cutlet bowl	¥ 1,150
①15	天 丼 (海老2本・野菜天入)	Tendon(2 shrimp tempura and various vegetable tempura)	¥ 1,200

ミニ丼 ご飯

Mini bowls/rice

※ミニ丼にはお新香がつきます All mini bowls come with pickles

①16	ミニ鶏そぼろ丼	Mini chicken crumble bowl	¥ 400
①17	ミニとろろ丼	Mini grated yam bowl	¥ 450
①18	ミニ天丼	Mini tendon	¥ 550
①19	いなり (2個)	Inari (Flavoured boiled rice wrapped in fried bean curd) (2 pieces)	¥ 250
①20	少なめご飯	Small rice	¥ 100

丼・ミニそば セット

Set menu of bowls with 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.
冷たいおそばにも替えられます Cold buckwheat noodles also available instead of hot buckwheat noodles.

①21	カレー ミニそばセット	Curry and mini buckwheat noodles	¥ 1,150
①22	親子丼 ミニそばセット	Oyako bowl with mini buckwheat noodles	¥ 1,300
①23	かつ丼 ミニそばセット	Cutlet bowl with mini buckwheat noodles	¥ 1,350
①24	天 丼 ミニそばセット	Tendon with mini buckwheat noodles	¥ 1,400

牛タン

Grilled beef tongue

厚切り焼きたて
仙台名物

①25	牛タン定食 (+200円とろろ付)	Grilled beef tongue set(with a grated yam + 200 yen)	¥ 2,150
①26	牛タン(単品)	Grilled beef tongue	¥ 1,800
①27	牛タンそば	Buckwheat noodles with grilled beef tongue	¥ 1,500
①28	そば御膳 ・牛タン・ミニそば付 (+200円とろろ付)	Grilled beef tongue, mini soba and rice set (with a grated yam + 200 yen)	¥ 1,800

そば・ミニ丼 セット

Set menu of buckwheat noodles with mini bowls

①29	花 セット (ミニとろろ丼付き)	Hana set (with mini grated yam bowl)	¥ 1,150
①30	ざるセット (ミニ天丼付き)	Cold buckwheat noodles with mini rice bowl with tempura	¥ 1,200
①31	冷し花セット (いなり付き)	Cold hana set (with inari)	¥ 1,150
①32	カレー南蛮セット (ミニ鶏そぼろ丼付き)	Set menu with buckwheat noodles with curry flavoured soup (with mini chicken crumble bowl)	¥ 1,550

※お新香がつきます Pickles will be served

※価格はすべて、税込価格で表示しています。※季節により内容が異なる場合がございます。
All prices are written with the consumption tax. The contents may change depending on the season.

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
180	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。

牛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

¥ 1,000

Beer set

中ジョッキ・小鉢3点セット付

A glass of beer (medium) with three small bowls

164 ■牛タン生ビールセット

¥ 1,900

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.



Drinks



165 生ビール (中ジョッキ)

Beer (medium)

¥ 700

166 プレミアムアルコールフリー (ノンアルコール)

Premium Alcohol Free (Non-alcoholic)

¥ 510

167 日本酒 1合 (鳳陽)

Japanese sake 1 go (180cc) (Houyo)

¥ 640

168 生冷酒 (真鶴生貯蔵酒) (300ml)

Pure cold sake (Manatsuru)

¥ 980

169 そば焼酎 十割 (ボトル720ml)

Soba shochu Towari (720ml bottle)

¥ 3,300

170 // (とわり) (グラス)

Soba shochu Towari (glass)

¥ 560

171 麦焼酎 和ら麦 (ボトル720ml)

Barley shochu Wara-mugi (720ml bottle)

¥ 2,500

172 // (わらむぎ) (グラス)

Barley shochu Wara-mugi (glass)

¥ 500

173 芋焼酎 黒甕 (ボトル720ml)

Sweet potato shochu Kurokame (720ml bottle)

¥ 3,200

174 // (くろかめ) (グラス)

Sweet potato shochu Kurokame (glass)

¥ 600

水割・お湯割・蕎麦湯割は無料。梅干し 1ヶ ¥60

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

175 ウーロンハイ ¥460

Oolong tea highball

176 オレンジジュース Orange juice

¥ 350

177 ウーロン茶 Oolong tea

¥ 350

178 アイスコーヒー Iced coffee

¥ 350

192 温泉玉子 Hot springs egg ¥ 100

193 半ライス Half rice ¥ 100

194 ライス Rice ¥ 200

195 吸椀 Clear broth soup ¥ 90

196 セットそば大盛 Buckwheat noodles (large) ¥ 100

※価格はすべて、税込価格で表示しています。※季節により内容が異なる場合がございます。

All the prices are written with the consumption tax. The contents may change depending on the season.

2025.06 marumatsu-sendai.ap(T-I)

朝食メニュー

Breakfast menu

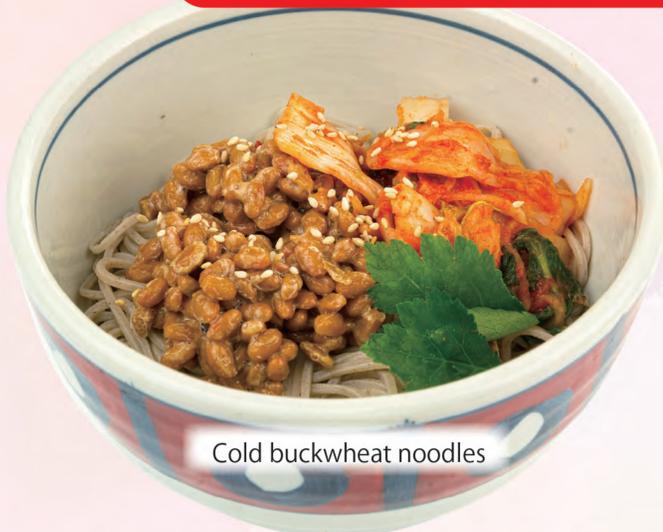
そば処 丸松

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



Cold buckwheat noodles

納豆キムチそば ¥760

Fermented soy beans and kimchi buckwheat noodles



宮城名物

Specialty of Miyagi

Hot buckwheat noodles

仙台油麩そば ¥800

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



わかめ
三陸宮古
(おもえ)
重茂産

もちっとした歯ごたえのわかめです

わかめそば ¥820

Wakame seaweed buckwheat noodles



Hot buckwheat noodles

仙台揚げ笹かまそば ¥800

Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko) uckwheat noodles



かき揚げそば ¥900

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



かけそばとミニとろろ丼

Kake buckwheat noodles and Mini-grated yam bowl **¥960**

かけそば ¥700

Kake buckwheat noodles

花そば ●揚玉入 ¥750

Hana buckwheat noodles

ざるそば ¥700

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



ミニかき揚げ丼 ¥540

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



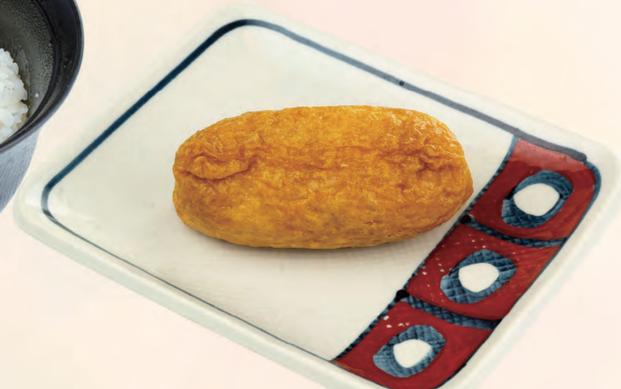
納豆ごはん ¥350

Fermented soy beans and boiled rice



ミニとろろ丼 ¥380

Mini-grated yam bowl



いなり(1個) ¥130

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

冷たい
おそば

Cold buckwheat noodles



Cold buckwheat noodles
and Mini Raw Tuna with Green Onion Rice Bowl.

ざるそばと
ミニネギトロ丼
¥ 1,150

Mini Raw Tuna with Green Onion Rice Bowl.

(単品) ミニネギトロ丼 ¥ 500



Cold buckwheat noodles and Mini-beef tongue bowl

ざるそばとミニ牛タン丼
¥ 1,500

Mini-beef tongue bowl

(単品) ミニ牛タン丼 ¥ 850

Recommended
menu

おすすめメニュー



そば処
丸松

Soba restaurant Marumatsu

202506 marumatsu-sendai.ap(T-I)



Omoe product of Sanriku Miyako

ワカメは「海の野菜」とも呼ばれ、食物繊維やミネラルを豊富に含み、生活習慣病の予防や新陳代謝の向上など健康に幅広く働きます。また、肌や髪健康維持にも効果的です。

海の幸、海藻パワーで元気もりもり



●冷たいそばにも替えられます。
I can change into cold soba.



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

わかめそばと ミニネギトロ丼



●空港店

1,270円