

# お品書き

MENU



# そば凧 丸松

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。

上品な旨みとしつ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

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.



110 冷やし花そば ¥1,050  
Cold hana buckwheat noodles

のどごしさっぱり、  
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.

111 牛タン定食  
Grilled beef tongue set

厚切り焼きたて  
仙台名物  
Thick and freshly grilled

¥ 2,350





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

### ◆お持ち帰りできます

Takeouts available

#### 161

### おみやげ ざるそば ¥850

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 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

¥800

### 137 おろし

Oroshi buckwheat noodles

●大根おろしでさっぱり

Enjoy its refreshing taste of grated Japanese radish

¥1,000

### 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

¥1,050

### 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

¥1,050

### 140 きのこざる

Cold buckwheat noodles with mushrooms

●きのこと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

¥1,200

### 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

¥1,250

### 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

¥1,350

### 143 割子五段そば

Wario 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

¥1,650

### 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

¥800

### 147 月見

Tsukimi buckwheat noodles

●玉子が旨味を引き立てます

Eggs add taste to buckwheat noodles

¥850

### 148 花

Hana buckwheat noodles

●揚玉の入ったおそば

Buckwheat with bits of fried tempura batter

¥850

### 149 きつね

Kitsune buckwheat noodles

新潟県名物  
柘尾油揚 使用

●肉厚ふんわり 出汁がしみこんだお揚げ

Buckwheat noodles with thick, soft fried tofu, umami of the broth is exquisite

¥1,150

### 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

¥950

### 151 きのこ

Buckwheat noodles with mushrooms

●きのことそばがよくあいます。

Mushrooms and buckwheat noodles go very well together

¥1,200

### 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

¥1,250

### 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

¥1,300

### 154 親子南蛮

Oyako namban

●若鶏の柔らか肉と玉子入り

Buckwheat noodles with soft chicken and eggs

¥1,250

### 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

¥1,100

### 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

¥1,300

### 157 あんかけ

Wheat noodles served with translucent, thick, starchy sauce

●とろとろ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

¥1,300

### 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

¥1,350

### 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

¥1,550

### 200 仙台揚げ笹かまそば

Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko) buckwheat noodles

●仙台名物笹かまぼこをカラッと揚げました

¥900

### 201 かき揚げそば

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

●揚げたてサクサクのかき揚げ

¥1,000

### 202 仙台油麩そば

deep-fried gluten cakes buckwheat noodles

●宮城名物、油麩。味付けした油麩がそばにあう

¥900



Bowl

112	玉子丼	Egg bowl	¥ 900
113	親子丼	Oyako bowl	¥ 1,150
114	かつ丼	Cutlet bowl	¥ 1,200
115	天丼 (海老2本・野菜天入)	Tendon(2 shrimp tempura and various vegetable tempura)	¥ 1,250

※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.



Mini bowls/rice

116	ミニ鶏そぼろ丼	Mini chicken crumble bowl	¥ 480
117	ミニとろろ丼	Mini grated yam bowl	¥ 550
118	ミニ天丼	Mini tendon	¥ 620
119	いなり (2個)	Inari (Flavoured boiled rice wrapped in fried bean curd) (2 pieces)	¥ 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



Set menu of bowls with  
mini buckwheat noodles

121	カレー ミニそばセット	Curry and mini buckwheat noodles	¥ 1,250
122	親子丼 ミニそばセット	Oyako bowl with mini buckwheat noodles	¥ 1,400
123	かつ丼 ミニそばセット	Cutlet bowl with mini buckwheat noodles	¥ 1,450
124	天丼 ミニそばセット	Tendon with mini buckwheat noodles	¥ 1,500

※丼/ミニそばセットには小鉢とお新香がつきます

冷たいおそばにも替えられます

All set menus of bowls with mini buckwheat noodles come with a small bowl and pickles.

Cold buckwheat noodles also available instead of hot buckwheat noodles.



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)	¥ 2,350
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) Grilled beef tongue, mini soba and rice set (with a grated yam + 200 yen)	¥ 1,950



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)	¥ 1,350
130	ざるセット (ミニ天丼付き)	Cold buckwheat noodles with mini rice bowl with tempura	¥ 1,370
131	冷し花セット (いなり付き)	Cold hana set (with inari)	¥ 1,300
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)	¥ 1,730

※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)	¥ 450
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	¥ 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、焼き鳥屋といつ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。生糀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

Beer set

## 中ジョッキ・小鉢3点セット付

A glass of beer (medium) with three small bowls

¥ 1,080

164

## ■牛タン生ビールセット

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

¥ 1,980

※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)	¥ 550
167	日本酒 1合(鳳陽)	Japanese sake 1 go (180cc) (Houyo)	¥ 680
168	生冷酒 (真鶴生貯蔵酒) (300ml)	Pure cold sake (Manatsuru)	¥ 1,000
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)	¥ 600
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)	¥ 550
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)	¥ 580

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 ¥480

Oolong tea highball

192	温泉玉子	Hot springs egg	¥ 120
193	半ライス	Half rice	¥ 120
194	ライス	Rice	¥ 240
195	吸椀	Clear broth soup	¥ 100
196	セットそば大盛	Buckwheat noodles (large)	¥ 100

176 オレンジジュース Orange juice

177 ウーロン茶 Oolong tea

178 アイスコーヒー Iced coffee

¥ 350

¥ 350

¥ 350

※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.

2025.10 marumatsu-sendai.ap(T-i)

# 朝食メニュー

午前6時30分～10時まで

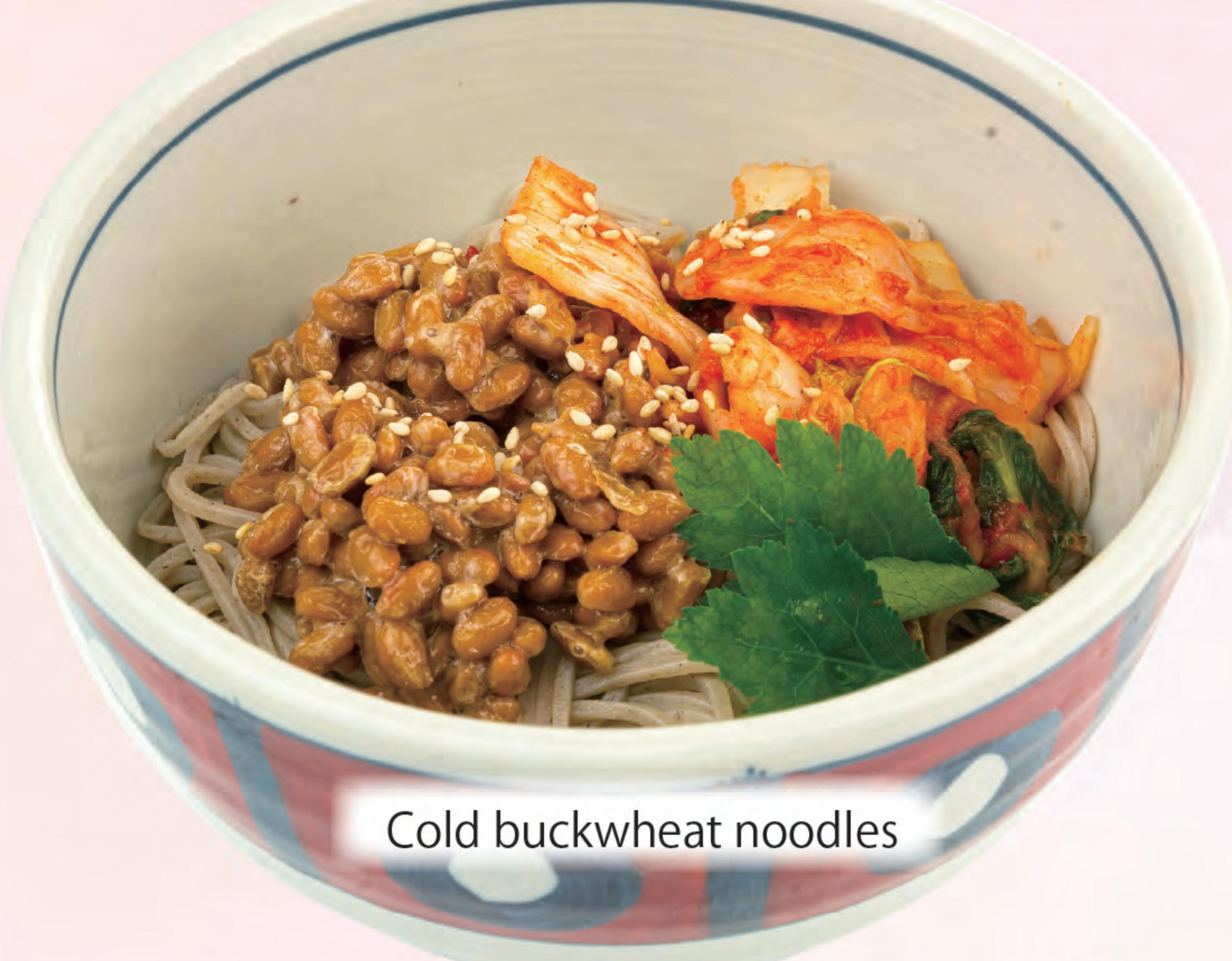
Breakfast menu

From 6:30 A.M. to 10 A.M.

そば処  
丸松

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 buckwheat noodles



宮城名物

Specialty of Miyagi

仙台油麩そば ￥900

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 ￥870

Wakame seaweed buckwheat noodles



仙台揚げ釜かまそば ￥900

Sasa kamaboko(deep-fried sasa kamaboko)  
buckwheat noodles



かき揚げそば ￥1,000

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



かけそばとミニとろろ丼

Kake buckwheat noodles  
and Mini-grated yam bowl ￥1,000

かけそば

Kake buckwheat noodles

￥800

花そば・揚玉入

Hana buckwheat noodles

￥850

ざるそば

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

￥800



ミニかき揚げ丼 ￥580

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



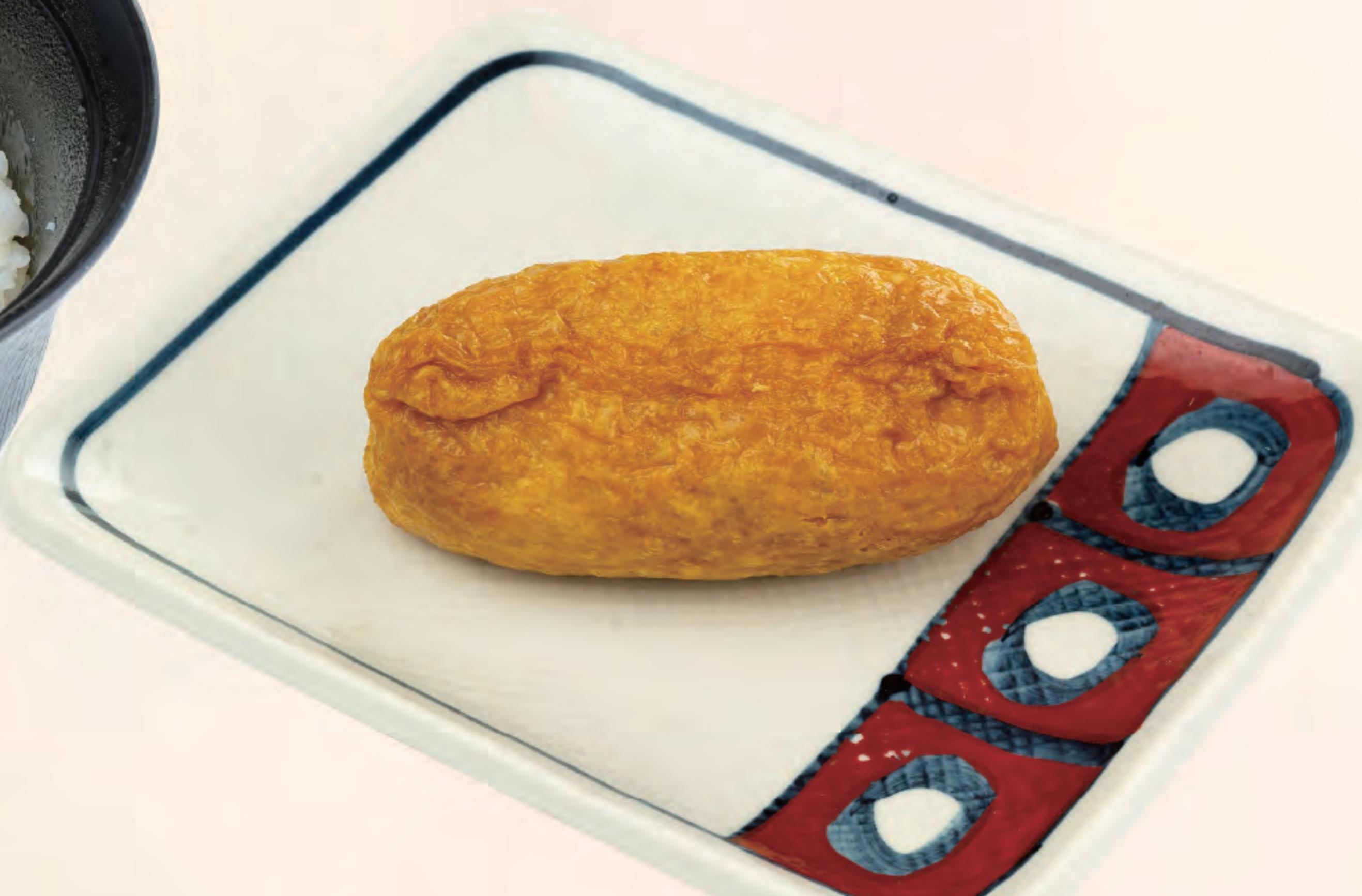
納豆ごはん ￥420

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



Omoe product of Sanriku Miyako

海の幸、海藻パワーで元気もりもり

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かけます。また、肌や髪の健康維持にも効果的です。



●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

そば処  
丸松

●空港店

1,370円