

一品・おつまみ

A la carte/Snacks

179	冷奴	自家製豆腐	Hiyayakko (cold tofu) using homemade tofu	¥ 300
180	湯豆腐	自家製豆腐	Yuda-fu (tofu in hot pot)	¥ 350
181	枝豆		Edamame (boiled green soybeans)	¥ 300
182	笹かま		Bamboo leaf shaped fishcake	¥ 350
183	自家製キムチ漬け		Homemade kimchi	¥ 300
184	お新香盛合せ		Assortment of pickles	¥ 400
185	板わさ		Slices of white fishcake served with horseradish and soy sauce	¥ 400
186	きのこおろし		Mushrooms with grated Japanese radish	¥ 400
187	もつ煮		Motsunabe (A pot dish with several kinds of entrails)	¥ 500
188	和風唐揚		Japanese style deep-fried chicken	¥ 500
189	天婦羅盛		Assortment of various tempura	¥ 700
190	さば味噌煮		A mackerel simmered in miso	¥ 500
191	牛タン厚切		Thick grilled beef tongue	¥ 1,380



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営んでおりました。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が、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 ¥ 750

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 ¥ 1,650

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2合、焼酎ジョッキ1杯から選べます。
Please choose beer (medium) or two bottles of Japanese sake or a glass of shochu.



Drinks



165	生ビール (中ジョッキ)	Beer (medium)	¥ 600
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)	¥ 420
167	日本酒 1合(鳳陽)	Japanese sake 1 go (180cc) (Houyou)	¥ 400
168	生冷酒 (真鶴)	Pure cold sake (Mazuru)	¥ 800
169	蕎麦焼酎 雲海(ボトル720ml)	Soba shochu Unkai (720ml bottle)	¥ 2,850
170	〃 (グラス)	Soba shochu Unkai (glass)	¥ 400
171	麦焼酎 黒わら麦(ボトル500ml)	Barley shochu Kurowara-mugi	¥ 2,050
172	〃 (グラス)	Barley shochu Kurowara-mugi (glass)	¥ 400
173	芋焼酎 黒甕 (ボトル720ml)	Sweet potato shochu Kurokame (720ml bottle)	¥ 2,850
174	〃 (グラス)	Sweet potato shochu Kurokame (glass)	¥ 400

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 ¥ 400

Oolong tea highball

176 オレンジジュース Orange juice ¥ 320

177 ウーロン茶 Oolong tea ¥ 320

178 アイスコーヒー Iced coffee ¥ 320

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.

201710@maumate-sendai.jp/FB