



夜メニュー

— Dinner Menu —

㊦ 仙台かき徳

全国屈指の米どころ、宮城。

その豊かな実りと清らかな水から醸される
日本酒は、まさに『究極の食中酒』です。
宮城が誇る三つの銘醸蔵が手掛けた、
お米の旨味と個性の違いを、ぜひ自慢の
お料理と共にお愉しみください



1,200円(税込)
(本体価格 1,091円)

宮城の地酒

飲み比べセット

淡麗
お米の旨み

スッキリ
辛口

ふくよか
芳醇

① 浦霞 純米酒

うらかすみ じゅんまいしゅ

良質な米の旨味がいきた、穏やかで品格ある
味わい。宮城を代表する、飲み飽きしない
純米酒の銘品。

宮城県
塩釜市

② 一ノ蔵 大和伝

いちのくら やまとでん

シャープな切れ味と、凛とした風格。
伝統的な刀工の名を冠する通り、お料理を
引き立てる鋭い喉越しが魅力の一杯。

宮城県
大崎市
松山市

③ 大沼酒造店 乾坤一

おおぬましゅぞうてん けんこんいち

雑味のない透明感と、お米の優しい甘み。
派手さを抑えた潔い味わいで、しっかりと
した旨味とスッキリとキレの良い喉越し。

宮城県
柴田郡
村田町

自慢の逸品

MENU

こんがり香ばしく。
ぷりぷり牡蛎とバター醤油の美味しさ。

ぷりぷりの牡蛎をバター醤油で
こんがりと香ばしく焼きあげた
「かきグルメ焼き」

シンプルな味付けだからこそ楽しめる、
牡蛎の深い味わいをお楽しみください。
ビールやハイボールとの相性もまた格別です。



■ かきグルメ焼き (単品)

2,640円
(本体価格 2,400円)

■ かきグルメ焼き定食

2,970円
(本体価格 2,700円)

かきグルメ焼き、お新香、かき珍味、ご飯、味噌汁

■ かきグルメ焼き御膳

3,300円
(本体価格 3,000円)

かきグルメ焼き、かきフライ2ヶ、タルタルソース、
かき珍味、お新香、ご飯、味噌汁

※写真はイメージです

単品

MENU

サッと炙って 旨味を凝縮。

磯の香りも芳醇な、
贅沢な炙り牡蛎です。
牡蛎の濃厚な甘みを引き立てる
「柚子ポン酢」でさっぱりと。
または、「わさび醤油」で
ピリッと大人な味わいに。
ひと皿で三つの美味しさを、
ぜひお楽しみください。

■ あぶり焼きかき 1,100円
(本体価格 1,000円)

砂糖醤油で甘辛仕立ての「かき佃煮」、
生姜が爽やかに香る「かき時雨」、
桜チップで燻した「かきくんせい」。
個性豊かな3つの味わいを
お楽しみください。



■ かき珍味3点盛合せ 1,210円
(本体価格 1,100円)

気仙沼港で水揚げされた
新鮮なサンマを、
やわらかな三陸産昆布で
仕上げた昆布巻き。
箸休めの一品にどうぞ。



■ さんまの昆布巻 880円
(本体価格 800円)

牡蛎の濃厚で芳醇な
香りを引き立てる、
オリーブオイルとハーブソルト。
お酒も進む、極上のくんせいです。



■ かきくんせい 1,100円
ハーブソルト
& オリーブオイルがけ。
(本体価格 1,000円)

濃厚なチーズのコクと、
牡蛎の豊かな旨味が織りなす至福の味わい。
こんがりと焼き上げた香ばしいチーズに、
旨味の詰まった牡蛎を贅沢にからめて。
熱々のうちに、お好みのお酒と合わせて
お楽しみください。

■ かきチーズ焼き 1,540円
(本体価格 1,400円)



※写真はイメージです。

溢れる牡蛎の旨味と、 ふんわり卵。

牡蛎の旨味がじわりと溶け出した出汁を、
一滴残らずふんわり卵に閉じ込めました。
お酒のメにも、白いご飯にもぴったりな、
お箸がとまらない至福の美味しさです。

■かきの玉子とじ 1,375円
(本体価格 1,250円)

サクッとした軽い衣だからこそ際立つ、
牡蛎の濃厚な旨味。
かきフライとはひと味違った、
ふっくらとした天ぷらならではの
贅沢な味わいをご堪能ください。
天つゆやお塩で、それぞれの美味しさを。

■かき天ぷら 1,100円
(本体価格 1,000円)

当店自慢のかきフライ、単品でもどうぞ。



■かきフライ (3ヶ盛) 1,540円
タルタルソース付き (本体価格 1,400円)

■かきフライ (5ヶ盛) 1,760円
タルタルソース付き (本体価格 1,600円)



味わい彩々、フライメニューの盛合わせです。



■ミックスフライ盛合わせ 1,925円
かきフライ×2、えびフライ×1、
カニクリームコロッケ×1、 (本体価格 1,750円)
ヒレかつ×1、
タルタルソース付き

※写真はイメージです。

牡蛎の旨味を凝縮した、 風味豊かな牡蛎専門店の 自家製かきカレー

水を一滴も使わず、
牡蛎の煮汁だけで仕上げました。
スパイスの刺激の奥に、
牡蛎の深いコクが押し寄せる
「牡蛎のための自家製カレー」です。
牡蛎の旨味を余すところなく味わえる、
当店おすすめのひと皿です。

■ かきカレー (単品) 1,760円
(本体価格 1,600円)



自家製ホワイトシチューのまろやかなコクに
ひき立てられた、牡蛎のやわらかな旨味を
楽しめるシチューです。

■ かきシチュー (単品) 1,760円
(本体価格 1,600円)

クリーミーな自家製ホワイトソースに
牡蛎をからめ、こんがり焼き上げました。
牡蛎の濃厚な味わいをお楽しみください。

■ かきマカロニグラタン(単品) 1,760円
(本体価格 1,600円)



■ 野菜サラダ (1～2人前) 800円
(本体価格 728円)

■ お食事セット (ご飯・味噌汁) 600円
(本体価格 546円)

■ バニラアイス 385円
(本体価格 350円)

■ 抹茶アイス 385円
(本体価格 350円)



※写真はイメージです。

御食事 MENU



厳選した宮城県産牡蛎を、
ひと粒ひと粒丁寧に衣付け、
サクッとジューシーに仕上げました。
芳醇な牡蛎の旨味を、
心ゆくまでご堪能ください。

※かきフライ定食（大）
※写真はイメージです。

■ かきフライ定食（小）

●かきフライ **3**ヶ、タルタルソース、かき珍味、
お新香、ご飯、味噌汁

1,680円

（本体価格 1,528円）

■ かきフライ定食（大）

●かきフライ **5**ヶ、タルタルソース、かき珍味、
お新香、ご飯、味噌汁

1,890円

（本体価格 1,719円）



■ ミックスフライ定食A 1,950円

（本体価格 1,773円）

かきフライ2ヶ、かクリームコロッケ2ヶ、えびフライ1ヶ、
かき珍味、お新香、ご飯、味噌汁



■ ミックスフライ定食B 1,950円

（本体価格 1,773円）

かきフライ2ヶ、一口ひれかつ2ヶ、えびフライ1ヶ、
かき珍味、お新香、ご飯、味噌汁

※写真はイメージです。