



夜 ヌニユ一  
— Dinner Menu —

徳かき台仙

# 宮城の地酒

## 飲み比べセット



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)

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

# 夜のおすすり 一品メニュー

※写真はイメージです



宮城県産牡蛎のうま味をギュッと閉じ込めました。  
宮城の海が育てた、濃厚な一粒。  
磯の香りも濃厚な、贅沢な味わいです。

数量  
限定

## 殻付き蒸し牡蛎

税込 1,100円 (本体価格 1,000円)

ふっくら玉子に、濃厚な牡蛎の佃煮。  
気仙沼が誇るさんまを、三陸産の昆布で丁寧に巻いて。  
お酒を呼ぶ、贅沢な前菜を揃えました。

## 前菜3種盛合わせ

税込 920円 (本体価格 837円)



牛すじの旨味が芯までしみた、自慢の煮込み。  
お酒がすすむ、心温まる一皿です。

## 牛すじ煮込み

税込 660円 (本体価格 600円)

牡蛎の旨味が溶け出した出汁を、一滴残らず卵に閉じ込めて。  
お酒の盃にも、白いご飯にも。とまらない美味しさです。

## かきの玉子とじ

税込 1,375円 (本体価格 1,250円)



# 単品

## MENU

磯の香りも芳醇な炙り牡蛎。  
柚子ポン酢でさっぱりと、  
またはわさび醤油でピリッと  
お召し上がりください。

■ あぶり焼きかき 1,100円  
(本体価格 1,000円)



砂糖と醤油で炊いた「かき佃煮」、  
生姜の香りも爽やかな「かき時雨」、  
桜チップでじっくりと燻した、牡蛎の旨味も  
濃厚な「かきくんせい」、  
3種それぞれの味わいをお楽しみくださいませ。

■ 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  
三陸産のやわらかな昆布で仕上げた昆布巻きです。  
箸休めの一品に・・・

■ さんまの昆布巻 880円  
(本体価格 800円)



磯の香も芳醇なかきくんせいに  
オリーブオイル・ハーブソルトをプラス。  
ワインやお酒のお供にぴったりです。

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



チーズのうま味と  
牡蛎のうま味の絶妙な美味しさ！  
こんがりチーズに牡蛎をからめて  
お召し上がりください。

■ かきチーズ焼き 1,540円  
(本体価格 1,400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  
(本体価格 1,750円)

かきフライ×2、えびフライ×1、カニクリームコロッケ×1、  
ヒレかつ×1、タルタルソース



衣はサクッと、中はふわっと。  
かきフライとはひと味違う美味しさをお楽しみください。



■ かき天ぷら 1,100円  
(本体価格 1,000円)

自家製ホワイトシチューのまろやかなコクに  
ひき立てられた牡蠣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)



■ 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)



※バニラアイス



ぷりぷりの牡蛎を  
バター醤油で  
こんがり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

野菜等、仕入れによって  
変更になる場合がございます

かきグルメ焼き

■ 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

かきグルメ焼き、かきフライ2ヶ、タルタルソース、(本体価格 3,000円)  
かき珍味、お新香、ご飯、味噌汁



水を一切使用せず、牡蛎の煮汁のみで  
煮込んだ「かきカレー」。  
「牡蛎に合うカレー」を追求した、  
牡蛎風味満点の自家製カレーです。

■ かきカレー (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)



# 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)

1,680円

(本体価格 1,528円)

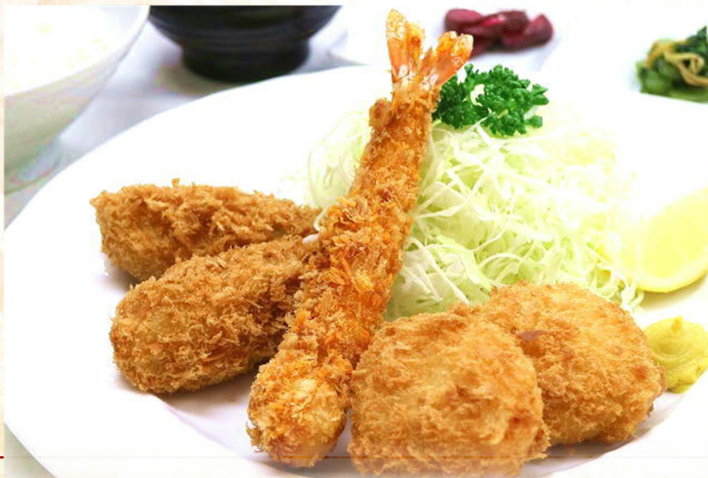
- かきフライ 3ヶ、タルタルソース、かき珍味、お新香、ご飯、味噌汁

## ■ かきフライ定食 (大)

1,890円

(本体価格 1,719円)

- 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



## ■ 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