



おまかせコース

その日の厳選素材を使ったコース料理をご提供しております。
例) 前菜・八寸・小鉢・おでん・鮮魚盛り・焼物・食事・甘味等

『旬の鮮魚と秀自慢のおでんコース』

お一人様 一一〇〇〇円

『仙台漢方牛ステーキと旬野菜・おでんコース』

お一人様 一六五〇〇円

『名物フカヒレおでんと旬の極上食材コース』

お一人様 二二〇〇〇円

一品料理

日替わりでご用意しております。
詳しくは従業員までお尋ねください。

つまみ・野菜・魚料理（お造り・焼物・煮付け等）
肉料理・鍋料理

メの一品

お新香 七七〇円

おでん出汁茶漬 七七〇円

まかないカレー 七七〇円

細うどん 七七〇円

本日のデザート

従業員までお尋ねください。

おでん

鰹節、鯖節、いりこ等から取った濃厚な魚ベースの出汁をお楽しみください。

本日のおすすめおでん
従業員までお尋ねください。

大根 三三〇円

季節により幻の三浦大根使用

トマト 五五〇円

静岡県産ブランド高糖度トマト

田舎地玉子 三三〇円

茨城県産奥久慈卵

玉子（半熟） 三三〇円

牛すじ 九三五円

牛すじ大根 五五〇円

豆腐 三三〇円

牛すじ豆腐 五五〇円

山椒鶏つくね 五五〇円

昆布 三三〇円

厚揚げ 三三〇円

しらたき 三三〇円

がんも 五五〇円

はんぺん 三三〇円

こんにゃく 三三〇円

ちくわぶ 三三〇円

ジャンボウインナー 三三〇円

玉ねぎ天 五五〇円

ゆば 五五〇円

ロールキャベツ 五五〇円

鯛ちくわ 五五〇円

お飲み物

ビール

樽生エビス 八八〇円

樽生エビス(小) 四四〇円

ウイスキー

松井 一三二〇円

果実酒

あらごし梅酒 九九〇円

ゆず酒 八八〇円

焼酎

くじら(芋、鹿児島) 八八〇円

龍霞(芋、宮崎) 八八〇円

おこげ(麦、大分) 八八〇円

古澤(麦、宮崎) 八八〇円

有泉(黒糖、鹿児島) 八八〇円

鍛高譚(紫蘇、北海道) 八八〇円

金魚(二合) 一七六〇円

日本酒

山和(純米大吟醸、宮崎) 二二〇〇円

楯野川(純米大吟醸、山形) 九九〇円

黒牛(純米、和歌山) 八八〇円

瀬祭(純米大吟醸、山口) 九九〇円

熱爛上喜元(純米、山形) 一三二〇円

グラスワイン

スパークリングワイン 八八〇円

カヴァ スベイン

白ローター・ヴェルトリーナ

クラシック・ヴァーグラム 一一〇〇円

ヴェルトリーナ オーストリア

白ハーンニ〇〇九 一三二〇円

シャルドネ アメリカ

赤セバスチャニーニ二〇〇六 一三二〇円

カベルネソーヴィニヨン アメリカ

赤ヴィラマリアニ二〇〇八 一六五〇円

ピノノワール ニュージールランド

別途ワインリストもございます。