# 夜のコース

**～雷コース～**　　3,000 円（税込 3,240 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

金目鯛のアクアパッツア風

鶏のソテー　マスタードソース　野菜バルサミコ添え

桜海老のかき揚げ　セロリ塩と共に

温かい花つるりん

桃のシャーベット

**～文左衛門コース～**　　5,100 円（税込 5,508 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

金目鯛のアクアパッツア風

鶏のソテー　マスタードソース　野菜バルサミコ添え

海老とホワイトアスパラ　ラクレットチーズ焼き

登米産牛と韮玉子とじ

桜海老のかき揚げ　セロリ塩と共に

温かい花つるりん

桃のシャーベット

**～至福のひとときコース～**　　8,000 円（税込 8,640 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

金目鯛のアクアパッツア風

登米産牛のステーキ（100ｇ）

海老とホワイトアスパラ　ラクレットチーズ焼き

温かい花つるりん

桃のシャーベット

*至福のひとときコースは、前日までに予約が必要となります。
*登米牛肉 1.5 倍増しプラス 1,200 円（税込 1,296 円）

**～登米産牛ステーキコース～**　　6,000 円（税込 6,480 円）

海鮮サラダ

季節のスープ茶碗蒸し　ロワイヤル風

みちのく鶏と蒸し野菜

登米産牛のステーキ（100ｇ）

ガーリックライス

シャーベット

*ステーキコースのガーリックライスは、白飯への変更も承ります。
*登米牛肉 1.5 倍増しプラス 1,200 円（税込 1,296 円）

**～はっと鍋コース～**　　2,400 円（税込 2,592 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

本日の天ぷら盛り合わせ

はっと鍋

本日のデザート

**～郷土料理と麺づくし～**　　3,000 円（税込 3,240 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

伊達焼そば

はっと鍋

みちのく鶏の唐揚げ

五目釜めし

温かい花つるりん

本日のデザート

**～うどんすきコース～**　　3,350 円（税込 3,618 円）

青葉の恋

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

本日の天ぷら盛り合わせ

うどんすき

たまご雑炊

本日のデザート

※コース料理は、２名様からの御注文とさせて頂きます。

## 一品料理

| | |
|---|---|
| みちのく鶏スープ茶碗蒸し | 390 円（税込 421 円） |
| 出汁巻玉子 | 570 円（税込 616 円） |
| ふるさと玉子焼き | 570 円（税込 616 円） |
| 茄子のミートソースチーズ焼き | 600 円（税込 648 円） |
| みちのく鶏の塩焼き トマトソース | 650 円（税込 702 円） |
| 小海老のチリソース | 700 円（税込 756 円） |
| 豚バラ肉のやわらか煮　スープ仕立て | 700 円（税込 756 円） |
| 伊豆沼ハム　２種のウインナー陶板焼き | 730 円（税込 788 円） |
| 豚肩ロースしゃぶしゃぶ おろしポン酢 | 740 円（税込 799 円） |
| 豚バラ肉のデミソース煮 | 850 円（税込 918 円） |
| 海鮮チーズ焼き（海老・蛸・帆立・蝦蛄海老） | 900 円（税込 972 円） |
| 金目鯛のポアレ　トマトソース | 900 円（税込 972 円） |
| 登米産牛とニラのしゃぶしゃぶ風　おろしポン酢 | 1,200 円（税込 1,296 円） |
| 登米産牛ロースのストロガノフ風 | 1,800 円（税込 1,944 円） |

## サラダ

| | |
|---|---|
| 季節の野菜サラダ | 730 円（税込 788 円） |
| 伊豆沼農産の生ハムサラダ | 740 円（税込 799 円） |
| 海鮮サラダ | 900 円（税込 972 円） |
| 豚肩ロースの冷しゃぶサラダ | 900 円（税込 972 円） |

| | |
|---|---|
| 本日の彩り蒸し野菜　自家製ポン酢とごまだれ | 700 円（税込 756 円） |
| *蒸し野菜は調理時間を 20 分から 30 分頂いております。 | |
| みちのく鶏の唐揚げ　辛子味噌添え | 700 円（税込 756 円） |
| みちのく鶏の火吹き甘辛 | 830 円（税込 896 円） |
| メ金華さば | 830 円（税込 896 円） |
| 鯛のみぞれ煮　レモンの香りを添えて | 930 円（税込 1,004 円） |
| かき揚げ天ぷら　百合根と海老 | 560 円（税込 605 円） |
| かき揚げ天ぷら　季節の野菜 | 580 円（税込 626 円） |
| かき揚げ天ぷら　桜海老と生のり | 700 円（税込 756 円） |
| かき揚げ天ぷら　海鮮 | 830 円（税込 896 円） |
| 舞茸の天ぷら | 540 円（税込 583 円） |
| 天ぷらの盛り合わせ | 930 円（税込 1,004 円） |
| お新香盛り合わせ | 390 円（税込 421 円） |

## 登米産牛

登米産牛のステーキ（100ｇ） 3,000 円（税込 3,240 円）

登米産牛ステーキ丼御膳 2,600 円（税込 2,808 円）
（丼ぶり、小うどん、香の物、デザート）

登米産牛ステーキ丼御膳コース 3,200 円（税込 3,456 円）
（本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、御膳、デザート）
*ご飯の量もお好みで変更できます。

登米産牛　牛鍋御膳 3,000 円（税込 3,240 円）
（小鍋、うどん、デザート）

登米産牛　牛鍋御膳コース 3,500 円（税込 3,780 円）
（本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、御膳、デザート）
*登米牛肉 1.5 倍増しプラス 1,200 円（税込 1,296 円）
*コース料理は、２名様からの御注文とさせて頂きます。

## 伊達の純粋赤豚

赤豚肩ロースしゃぶ鍋御膳 1,900 円（税込 2,052 円）
（小鍋、うどん、デザート）

赤豚肩ロースしゃぶ鍋御膳コース 2,500 円（税込 2,700 円）
（本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、御膳、デザート）
*赤豚肉 1.5 倍増しプラス 600 円（税込 648 円）
*コース料理は、２名様からの御注文とさせて頂きます。

## 雑　炊

雑炊セット（ご飯、生卵、浅葱） 290 円（税込 313 円）
鍋物のメにぜひお召し上がりください。

## 手のべうどん（各種大盛プラス 200 円）

花つるりん（温・冷）　730 円（税込 788 円）

コラーゲンを使った麺はつるつるの食感。

麦つるり　（温・冷）　730 円（税込 788 円）

きしめんのような平麺手延べうどん。

*プラス 60 円で自家製ごまだれもお楽しみ頂けます。

花つるりん　麦つるり　二味盛（冷）　1,000 円（税込 1,080 円）

人気の花つるりんと麦つるりが、醤油だしとごまだれの両方でお楽しみ頂けます。

青葉の恋（冷）　850 円（税込 918 円）

宮城県産の小麦・藻塩・桑葉を使用した厳選された手延べうどん。

翔の舞（冷）　910 円（税込 983 円）

滑らかな舌ざわりと、細いながらも強いコシ。創業当時からの伝統の味です。

爽快サラダうどん　820 円（税込 886 円）

野菜にレモンの香りを添えて、爽やかな一皿をお楽しみください。

梅おろしうどん（花つるりん　温・冷）　850 円（税込 918 円）

山芋すりおろしうどん　925 円（税込 999 円）

花つるりんをとろろと山葵でシンプルに味わえる逸品です。

鶏南蛮うどん（温かいつけ汁　花つるりん　冷）　1,150 円（税込 1,242 円）

赤豚冷しゃぶうどん　1,150 円（税込 1,242 円）

もっちり柔らかな伊豆沼農産の赤豚と、麺や文左のコシのあるうどんが絶妙に絡み合う逸品です。

季節の彩りぶっかけうどん　1,150 円（税込 1,242 円）

夏野菜に、さっぱりとした特製だしと温泉卵でお召し上がりください。

たらい手延べうどんと季節の天ぷら盛合せ　　普通盛　1,150 円（税込 1,242 円）
大　盛　1,300 円（税込 1,404 円）
特　盛　1,450 円（税込 1,566 円）

大勢で釜をつつく、その様子から「釜抜き千本」との別名ももった豪放なうどん料理です。

二味天盛うどん　1,500 円（税込 1,620 円）

人気の花つるりんと麦つるりの２種類のうどんに、天ぷらの盛合せがついた逸品です。
醤油だしとごまだれの両方でお楽しみ頂けます。

## 小さな単品

小さな手のべうどん（花つるりん・麦つるり）（温・冷）　440 円（税込 475 円）

小さな文左風天丼　530 円（税込 572 円）

小さな天ぷら盛合せ　630 円（税込 680 円）

**～小さなコース～**　3,000 円（税込 3,240 円）

春の海鮮サラダ　パプリカのドレッシング

金目鯛のアクアパッツア風

登米産牛のステーキ

温かい花つるりん

桃のシャーベット

おしゃべりを楽しみたいというお客様に、小さなコースをご用意致しました。軽めの食事で楽しいひとときをお過ごしください。

## 焼きそば

伊達焼そば　580 円（税込 626 円）

大　盛　720 円（税込 778 円）

麺は自家製。深蒸し製法による香ばしい茶色の麺と深みと旨みのあるスパイスのきいた特製ラードソースを使った大人の焼きそばです。

*伊達焼そばは、お持ち帰りも承ります。

## はっと

はっと鍋　790 円（税込 853 円）

人気の自家製はっと。牛蒡や茸、油麩の味がきいています。

## 釜めし

みちのく鶏釜めし　1,150 円（税込 1,242 円）

みちのく鶏の出汁で炊き込んだ鶏の釜めし。

薬膳五目釜めし　1,150 円（税込 1,242 円）

十種類の穀物と鶏、海老、野菜を炊き込みました。

鯛釜めし　1,340 円（税込 1,447 円）

真鯛のあら出汁で炊き込んだ鯛の釜めし。

*釜めしは調理時間を 30 分から 40 分頂いております。

## 丼もの

みちのく鶏焼き鳥丼　860 円（税込 929 円）

じっくりと鶏を焼き、特製たれで仕上げました。

登米の油麩丼　760 円（税込 821 円）

肉を使わずヘルシーな登米の人気郷土料理。

文左風天丼　860 円（税込 929 円）

さくっと揚げたての天ぷらに、特製だれをかけました。

# デザート

| | |
|---|---|
| 季節のシャーベット | 330 円（税込 356 円） |
| 抹茶アイスクリーム | 390 円（税込 421 円） |
| 抹茶とバニラのアイスクリーム | 390 円（税込 421 円） |
| バニラアイスクリーム　きな粉黒蜜かけ | 390 円（税込 421 円） |
| 塩麹アイスクリーム | 430 円（税込 464 円） |
| 杏仁豆腐 | 430 円（税込 464 円） |
| 釜炊きあずきのはっと　おしるこ風 | 410 円（税込 443 円） |
| 釜炊きあずきのクリーム餡みつ | 530 円（税込 572 円） |

●手延べうどん

麺や文左の手延べうどんは自家製です。近くのマルニ食品工場内に工房があります。麺の基本材料である粉塩・水を厳選し、その麺の美味しさを最大限に引き出すため、季節やその日の温度、湿度により職人がまる二日かけて丁寧に仕上げています。

●めんつゆ

昆布、鰹節、鯖節からとった出汁にみちのく鶏からとった鶏スープを合わせました。麺との相性を最大限に考え、あたりの柔らかな旨みのきいた味に仕上げました。お好みで白ごまをたっぷりすり潰したごまだれもお楽しみ頂けます。

●はっと

登米の郷土料理。小麦粉を練って熟成させた生地で作った自家製のすいとん。独特の食感が人気です。400 年前から登米は有名な米どころでした。作られた米は江戸に献上米として買い上げられていたため農家の人々はお米を満足に食べることができず、雑穀や小麦粉を食べていました。当時は米の代用としてはっとを食べていましたが、あまりに美味しい郷土料理として人気が出るとお百姓さんたちが小麦粉作りに精を出して、米作りが疎かになるのではと心配した領主が禁止令（ご法度)を出しました。こうして「はっと」と呼ばれるようになりました。

●油麩（あぶらふ）

登米市の特産物。昔から馴染み深い郷土料理に使われてきました。温かいうどんと一緒にその風味、食感をお楽しみください。

●登米産牛

登米市は、良質の肉用牛の生産地として知られ、全国でもトップクラスの品質を誇っており、チャンピオン牛も多く誕生しています。脂が均等にのり、柔らかくジューシーだと高い評価を得ている特産品です。自然豊かな大地で育まれた自慢の恵みをご堪能ください。

●伊達の純粋赤豚

赤豚の肉は淡いピンク色で非常にやわらかく、多汁性に優れています。赤身部分はキメが細かくしなやかで脂の部分は濃厚な旨味が特徴です。他の食材とも合わせやすいので、どのようなお料理にしても美味しく召し上がれます。

●みちのく鶏

宮城県の自然に囲まれた 13 の農場で飼育された生粋の宮城県産鶏です。みちのく鶏は、65 日以上の長期飼育で、坪当たりの羽数を半分にしてストレスを軽減させ、のびのびと育てられています。飼料は非遺伝子組み換えトウモロコシ等の植物性たんぱく質を中心とした「森林エキス（木酢酸炭素未吸着飼料)」を使用し鶏の成長に合わせて配合を変えながら与えています。旨みのある柔らかい鶏肉がお楽しみ頂けます。

●米

登米市は自然環境に恵まれた豊かな田園地帯。美味しいお米の産地として 400 年前の伊達藩では、献上米として指定していました。北上川の恵みのもと豊かな耕土が形成され、今でも美味しく高品質な米作りを研究し続けています。人々の健康と子供たちの未来のため、環境配慮にこだわり「農薬・化学肥料不使用・節減栽培」を行い「安心」「安全」で「しっかり美味しい」お米づくりに取り組んでいます。文左では環境保全米も積極的に使用しています。

●野菜

登米市を中心とした地物の野菜を毎日仕入れています。季節野菜や地元特産野菜など、生産者の方々が丹精込めて育てた野菜を大切に調理しています。