

昼の膳

二味天盛うどん 味くらべ	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。	
季節の野菜かき揚げ御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
海鮮かき揚げ御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
舞茸天ぷら御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
小さな天丼 御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
小さな焼鳥丼御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
小さな油麩丼御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)
本日の彩り蒸し野菜御膳	1,300 円 (税込 1,404 円)

*手延べうどんは、花つるりん（温・冷）、麦つるり（温・冷）、翔の舞（冷）からお選び頂けます。

*蒸し野菜は調理時間を20分から30分頂いております。

*昼の膳には、すべてデザートが付きます。

釜めし膳

みちのく鶏釜めし膳	1,600 円 (税込 1,728 円)
薬膳五目釜めし膳	1,600 円 (税込 1,728 円)
鯛釜めし膳	1,800 円 (税込 1,944 円)

*釜めし膳には、小さな手のべうどん・本日の小鉢・茶碗蒸し・香の物・デザートが付きます。

*釜めし膳は調理時間を30分から40分頂いております。

登米産牛

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。	

伊達の純粹赤豚

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。	

せり鍋

せり鍋御膳	1,900 円 (税込 2,052 円)
（小鍋、うどん、デザート）	
せり鍋御膳コース	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）	
*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)
鍋物の〆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 (税込 65 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。	
釜あげうどん たまご付 (花つるりん太麺 温)	830 円 (税込 896 円)
*釜あげうどんは、調理時間を 20 分から 30 分頂いております。	
梅おろしうどん (花つるりん 温・冷)	850 円 (税込 918 円)
特選白ごま坦々麺 (花つるりん 温)	910 円 (税込 983 円)
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)
鍋焼きうどん	1,150 円 (税込 1,242 円)
*鍋焼きうどんは、調理時間を 20 分から 30 分頂いております。	
うどんすき みちのく鶏コラーゲン鍋 (花つるりん太麺) 一人前	1,420 円 (税込 1,534 円)
*二人前から承ります。	

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。

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)

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

鯛と芹の白湯仕立て

登米産牛のステーキ

温かい花つるりん

抹茶のアイスクリーム

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。

昼のコース

～彩りコース～

2,500円 (税込2,700円)

青葉の恋

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

鯛と芹の白湯仕立て

鶏の陶板焼 デミグラスソース

海老天ぷら 柚子塩と共に

温かい花つるりん

抹茶アイスクリーム

～文左コース～

3,200円 (税込3,456円)

青葉の恋

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

鯛と芹の白湯仕立て

鶏の陶板焼 デミグラスソース

登米牛と長芋のステーキ

海老天ぷら 柚子塩と共に

温かい花つるりん

抹茶アイスクリーム

～はっと鍋コース～

2,400円（税込2,592円）

青葉の恋

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

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

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

伊達焼そば

はっと鍋

みちのく鶏の唐揚げ

みちのく鶏釜めし

温かい花つるりん

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。

～うどんすきコース～

3,350円(税込3,618円)

青葉の恋

ずわい蟹のサラダ オレンジの香り

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

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)
釜焼きあずきのはっと おしるこ風	410 円 (税込 443 円)
釜焼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為、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。

●伊達の純粹赤豚

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糸の宮城県産鶏です。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。