

夜のコース

雷コース

3,500 円 (税込 3,850 円)

そうめん 採れたてのトマト

季節の八寸

夏野菜ゼリー寄せ・アボガドのガスパチョ・鶏南蛮

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

牛すじ肉の煮込み

鱸のポワレ ブールブランソース

花つるりん はりはり風

ラム酒香るパナコッタ 無花果のコンポート

文左衛門コース

5,500 円 (税込 6,050 円)

そうめん 採れたてのトマト

季節の八寸

夏野菜ゼリー寄せ・アボガドのガスパチョ・鶏南蛮

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

牛すじ肉の煮込み

鱸のポワレ ブールブランソース

登米産牛ランプ肉ステーキ

花つるりん はりはり風

ラム酒香るパナコッタ 無花果のコンポート

※ステーキはプラス 1,000 円 (税抜 1,100 円) でサーロインに変更できます

※仕入れ状況によりメニューが一部変更になる場合がございます

至福のひとつきコース 8,500 円 (税込 9,350 円)

そうめん 採れたてのトマト

季節の八寸

夏野菜ゼリー寄せ・アボガドのガスパッチョ・鶏南蛮

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

牛すじ肉の煮込み

鱸のポワレ ブールブランソース

海老とチーズの包み揚げ

登米産牛ランプ肉ステーキ (100 g)

花つるりん はりはり風

ラム酒香るパンナコッタ 無花果のコンポート

※ステーキは 1.5 倍増しプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

※ステーキはプラス 1,500 円 (税抜 1,650 円) でサーロインに変更できます

郷土料理満喫コース 2,500 円 (税込 2,750 円)

そうめん 採れたてのトマト

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

はっと鍋

小さな油麩井

季節のはっとデザート

珈琲又は紅茶

+2000 円 (税込 2200 円) で登米牛ももステーキを追加できます

+3000 円 (税込 2200 円) で登米牛サーロインステーキを追加できます

+500 円 (税込 550) で伊達焼きそばを追加できます

※混雑時は、コースの提供を控えさせていただくこともございます

※仕入れ状況によりメニューが一部変更になる場合がございます

登米産牛すきうどんコース 6,500 円 (税込 7,150 円)

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

ロワイヤル

海老とチーズの包み揚げ

牛すき手延べうどん

アイスクリーム

※牛肉は 1.5 倍増しプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

※プラス 1,500 円 (税抜 1,650 円) でサーロインに変更できます

登米産牛ステーキコース 6,500 円 (税込 7,150 円)

鮎魚女のカルパッチョ 青紫蘇とオレンジのソース

ロワイヤル

海老とチーズの包み揚げ

登米産牛ランプ肉ステーキ

ガーリックライス

アイスクリーム

※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

※ステーキは 1.5 倍増しプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

※ステーキはプラス 1,500 円 (税抜 1,650 円) でサーロインに変更できます

一品料理

出汁巻玉子	650 円 (税込 715 円)
伊豆沼ハム 2 種のウインナー陶板焼き	800 円 (税込 880 円)
伊豆沼豚のしゃぶしゃぶ風 ポン酢	800 円 (税込 880 円)
鶏の唐揚げ 辛子味噌添え	850 円 (税込 935 円)
鶏の火吹き甘辛	1,000 円 (税込 1,100 円)
鯛のみぞれ煮 レモンの香りを添えて	1,200 円 (税込 1,320 円)
かき揚げ天ぷら	900 円 (税込 990 円)
舞茸の天ぷら	800 円 (税込 880 円)
天ぷらの盛り合わせ	1,000 円 (税込 1,100 円)
登米産牛のステーキ (100 g)	4,000 円 (税込 4,400 円)
お新香	500 円 (税込 550 円)

サラダ

季節の野菜サラダ

800 円 (税込 880 円)

伊豆沼農産の生ハムサラダ

1,200 円 (税込 1,320 円)

牛すき手延べうどん

登米産牛または仙台牛を使用。

牛すき手のべうどん 3,000 円 (税込 3,300 円)

牛すき手のべうどん サーロイン 4,500 円 (税込 4,950 円)

あわ卵にからめて召し上がりください

お好みにより普通の卵でもご用意できます

※牛すき手のべうどんは太麺「むらさき」使用のため、調理に時間を頂く場合がございます

茹で時間は 15 分～20 分前後頂戴いたします

登米産牛

登米産牛サーロインステーキ 4,000 円 (税込 4,400 円)

登米産牛ステーキ丼御膳 (ステーキ丼、手のべうどん、香の物、デザート)

ランプ肉ステーキ丼 3,000 円 (税込 3,300 円)

サーロインステーキ丼 4,500 円 (税込 4,950 円)

登米産牛ステーキ丼御膳コース

(旬の野菜サラダ付、茶碗蒸し、ステーキ丼、手のべうどん、デザート)

ランプ肉ステーキ丼 3,600 円 (税込 3,960 円)

サーロインステーキ丼 5,100 円 (税込 5,610 円)

※登米牛もも肉の 1.5 倍増しはプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

サーロインの 1.5 倍増しもできます 価格はスタッフにお尋ねください

手のべうどん

(うどんの量は、大盛や小盛への変更も承ります)

花つるりん (温・冷) 1,000 円 (税込 1,100 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) 1,000 円 (税込 1,100 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) 1,600 円 (税込 1,760 円)

人気の花つるりと麦つるりが、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) 1,200 円 (税込 1,320 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) 1,400 円 (税込 1,540 円)

滑らかな舌ざわりと、細いながらも強いコシ。創業当時の伝統の味です。

梅おろしうどん (花つるりん 温・冷) 1,300 円 (税込 1,430 円)

梅と大根おろしを混ぜ合わせた、さっぱりとしたうどんです。

鶏南蛮うどん (温かいつけ汁 花つるりん 冷) 1,800 円 (税込 1,980 円)

濃いめに味付けされたつけ汁が、うどんと良く合います。

特選白ごま坦々麺 (温) 1,300 円 (税込 1,430 円)

独自にブレンドされた白ごまたれとラー油の辛味が手延べうどんと良く合います。

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） 500 円（税込 550 円）

焼きそば

伊達焼きそば（サラダ・スープ付） 1,000 円（税込 1,100 円）

大 盛 1,150 円（税込 1,265 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。

はっと

はっと鍋 1,200 円（税込 1,320 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

鶏釜めし

1,500 円 (税込 1,650 円)

鶏の出汁で炊き込んだ鶏の釜めし。

鯛釜めし

1,500 円 (税込 1,650 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。

デザート

登米産塩麴アイスクリーム

500 円 (税込 550 円)

バニラアイスクリーム きな粉黒蜜かけ

500 円 (税込 550 円)

釜炊きあずきのはっと おしるこ風

500 円 (税込 550 円)

●手延べうどん

麺や文左の手延べうどんは、文左の隣に工房で作っています。小麦粉・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、湿度を読みながら、職人が三日かけて丁寧に仕上げています。

・花つるりん…コラーゲン入り　・麦つるり…平麺薄造り　・翔の舞…乾麺製法　等…

製法、麺の形状、原材料によって味わいも風味も食感も異なり、麺本来の美味しさもお楽しみいただけます。

●めんつゆ

昆布、鰹節、鯖節の出汁に、みちのく鶏のスープを合わせました。麺との相性を最大限に考え、柔らかな旨みのきいた味わい。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（宮城県産小麦使用）

登米に400年伝わる小麦粉を練って作る郷土料理です。季節の野菜と一緒に煮込んでいただく、具沢山の汁ものお料理。その昔、作付けした米は献上米。農家の人々は米を食べることができず、米の代用として食べていた小麦を練ったものを食べていました。それがあまりに美味しく、米作りが疎かにするのではと心配した領主が禁止令（ご法度）を出したという逸話があります。

●油麩（あぶらふ・宮城県産小麦『あおばの恋』使用）

登米特産の油で揚げた珍しいお麩。温かいうどんとの相性も抜群です。料理にコクが生まれ、麩そのものも旨みを吸い込み美味しさが増します。煮込み料理、お味噌汁、炒め物料理等、どんな料理にも合う万能食材です。

●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。

●仙台牛

仙台牛は5等級品質に格付けされた最高品質の牛肉にだけ与えられるブランド牛です。

生産される仙台牛の4割が実は登米市産です。産地はもちろん、肉の品質・サシの美しさ・美味しさなど、厳しい基準のもと検査を経て名乗ることを許されている美味しさを保証されたブランド牛なのです。

●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。

●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。