

夜のコース

雷コース

3,000 円 (税込 3,300 円)

帆立の燻製とカマンベールチーズ いくら添え

蟹と菊花のサラダ仕立て
焼き茄子とベーコンのお浸し

鶏とマッシュルームのスープ トリュフの香り

焼き穴子と木ノ子 バルサミコのソース

人参の十分揚げ 雪塩と共に

ぶっかけうどん

さつまいも または 渋皮栗のアイスクリーム

文左衛門コース

5,000 円 (税込 5,500 円)

帆立の燻製とカマンベールチーズ いくら添え

蟹と菊花のサラダ仕立て
焼き茄子とベーコンのお浸し

鶏とマッシュルームのスープ トリュフの香り

焼き穴子と木ノ子 バルサミコのソース

ふかひれ鰯かけ茶碗蒸し

登米牛のステーキ

人参の十分揚げ 雪塩と共に

ぶっかけうどん

さつまいも または 渋皮栗のアイスクリーム

至福のひとつときコース

8,000 円 (税込 8,800 円)

帆立の燻製とカマンベールチーズ いくら添え

蟹と菊花のサラダ仕立て
焼き茄子とベーコンのお浸し

焼き穴子と木ノ子 バルサミコのソース

登米産牛のステーキ (100g)

人参の十分揚げ 雪塩と共に

ぶっかけうどん

さつまいも または 渋皮栗のアイスクリーム

※登米牛肉 1.5 倍増しプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

登米産牛ステーキコース

6,000 円 (税込 6,600 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 1,320 円)

郷土料理と麺づくし 3,000 円 (税込 3,300 円)

帆立の燻製とカマンベールチーズ いくら添え

蟹と菊花のサラダ仕立て
焼き茄子とベーコンのお浸し

伊達焼そば

はっと鍋

みちのく鶏の唐揚げ

ぶっかけうどん

本日のデザート

うどんすきコース 3,350 円 (税込 3,850 円)

帆立の燻製とカマンベールチーズ いくら添え

蟹と菊花のサラダ仕立て
焼き茄子とベーコンのお浸し

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いただきます。

※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。

一品料理

みちのく鶏スープ茶碗蒸し	390 円 (税込 429 円)
出汁巻玉子	570 円 (税込 627 円)
伊豆沼ハム 2種のウインナー陶板焼き	730 円 (税込 803 円)
みちのく鶏と木ノ子の小鍋	700 円 (税込 770 円)
和牛すじ仙台味噌煮込み	700 円 (税込 770 円)
海老のフリット アメリケーヌソース	900 円 (税込 990 円)
みちのく鶏の BBQ ソース味	800 円 (税込 880 円)
帆立のレモンバター	800 円 (税込 880 円)
木ノ子のグラタン	850 円 (税込 935 円)
煮穴子と焼き茄子	700 円 (税込 770 円)
赤豚のしゃぶしゃぶ風 ポン酢	800 円 (税込 880 円)
揚げ帆立の煮おろし	800 円 (税込 880 円)

サラダ

季節の野菜サラダ	730 円 (税込 803 円)
伊豆沼農産の生ハムサラダ	900 円 (税込 990 円)
伊豆沼農産の生サラミサラダ	700 円 (税込 770 円)
かじき鮪の燻製サラダ	800 円 (税込 880 円)
ローストポークのサラダ	800 円 (税込 880 円)
蟹のサラダ	900 円 (税込 990 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 770 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 770 円)

みちのく鶏の火吹き甘辛 830 円 (税込 913 円)

メ金華さば 830 円 (税込 913 円)

鯛のみぞれ煮 レモンの香りを添えて 930 円 (税込 1,023 円)

本日のかき揚げ天ぷら 800 円 (税込 880 円)

舞茸の天ぷら 800 円 (税込 880 円)

天ぷらの盛り合わせ 930 円 (税込 1,023 円)

お新香 390 円 (税込 429 円)

登米産牛

登米産牛のステーキ (100g) 3,000 円 (税込 3,300 円)

登米産牛ステーキ丼御膳 2,600 円 (税込 2,860 円)

(ステーキ丼、手のべうどん、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 3,520 円)

(本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、ステーキ丼、手のべうどん、デザート)

※コース料理は、2名様からの御注文とさせていただきます。

登米産牛 牛鍋御膳 3,000 円 (税込 3,300 円)

(小鍋、手のべうどん、デザート)

登米産牛 牛鍋御膳コース 3,500 円 (税込 3,850 円)

(本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、牛鍋、手のべうどん、デザート)

※登米牛肉 1.5 倍増しプラス 1,200 円 (税込 1,320 円)

※コース料理は、2名様からの御注文とさせていただきます。

せり鍋

せり鍋御膳 1,900 円 (税込 2,090 円)

(せり鍋、手のべうどん、デザート)

せり鍋御膳コース 2,500 円 (税込 2,750 円)

(本日のサラダ、鶏スープ茶碗蒸し、せり鍋、手のべうどん、デザート)

※コース料理は、2名様からの御注文とさせていただきます。

雑炊

雑炊セット (ご飯、生卵、浅葱) 300 円 (税込 330 円)

鍋物のメにぜひお召し上がりください。

手のべうどん (麺大盛プラス 200 円)

花つるりん (温・冷) 830 円 (税込 913 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) 830 円 (税込 913 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) 1,200 円 (税込 1,320 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) 1,000 円 (税込 1,100 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) 1,200 円 (税込 1,320 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) 900 円 (税込 990 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) 1,150 円 (税込 1,265 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。

山のきのこうどん (温) 900 円 (税込 990 円)

舞茸やしめじなど、季節の山の香りをお楽しみください。

鍋焼きうどん 1,150 円 (税込 1,265 円)

※鍋焼きうどんは、太麺使用の為、調理時間を 20 分程度いただいております。

薬膳スープうどん 一人前 1,500 円 (税込 1,650 円)

(薬膳スープ、手のべうどん、健康茶、デザート) ※二人前から承ります。

12 種類の薬膳食材と文左特製つゆをブレンドしたスープに、手のべうどん花つるりんを合わせました。薬膳の香りとつるつる食感のうどんをお楽しみください。

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

伊達焼そば (スープ付) 800 円 (税込 880 円)

大盛 950 円 (税込 1,045 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 1,000 円 (税込 1,100 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 1,265 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 1,265 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 1,474 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

季節のシャーベット	330 円 (税込 363 円)
抹茶アイスクリーム	390 円 (税込 429 円)
抹茶とバニラのアイスクリーム	390 円 (税込 429 円)
バニラアイスクリーム きな粉黒蜜かけ	390 円 (税込 429 円)
塩麴アイスクリーム	430 円 (税込 473 円)
杏仁豆腐	430 円 (税込 473 円)
炊きあずきのはっと おしるこ風	410 円 (税込 451 円)
釜炊きあずきのクリーム餡みつ	530 円 (税込 583 円)

●手延べうどん

麵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。麵の基本材料である粉塩・水を厳選し、その麵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。麵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日以上長期飼育で、坪当たりの羽数を半分にすることで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。