



東北の食を巡る

by DELICIOUS TOHOKU 2023.9.1 日→11.30 日

# TASTING MAP

「東北の食」を心ゆくまでお楽しみください。

東北には豊かな自然に育まれた食材と、地域に受け継がれる多様な食文化があります。

そして、ここ仙台の地には、その東北各地の美酒・美食を味わえるお店がたくさんあります。

仙台で「東北の美味しい」を気軽に堪能していただけるセットメニューをご紹介します。

DELICIOUS TOHOKU企画・事業推進 株式会社ユーマディア  
〒984-8545 宮城県仙台市若林区土樋103番地  
TEL 022-224-5151 (代表)  
\*DELICIOUS TOHOKUは、仙台市文化観光局東北連携推進室からの委託事業です。



## 仙台の観光情報



仙台観光情報サイト  
**せんだい旅日和**



仙台観光情報WEBサイト「せんだい旅日和」は、仙台を知っていたら、観光情報はもちろんのこと、仙台の楽しみ方や過ごし方を提案し、仙台にお越しいただく皆さまに楽しんでいただくためのサポートができるよう設計された仙台市公式の観光WEBサイトです。



夜の仙台を楽しむ情報サイト  
**仙台夜時間**



夜にしか出会えない景色や心躍る体験、豊かな食材と美味しい地酒。仙台は夜まで楽しめる様々な魅力に溢れています。夜間に楽しめるグルメやエンターテインメント、イベント、体験プログラム、夜景スポットなど、「夜の仙台」を安全・安心に楽しむための情報が満載のサイトです。



### ほや&純米酒場 まぼ屋 仙台駅前店

ほや & じゅんまいさかば まぼや せんだいえきまえてん

鮮度が高いからこそ提供できる数量限定の活ほや刺身が人気。ホヤ酢、カツレツ、パテなど、宮城の特産品ほやを堪能できる。



ほやと2種の日本酒セット ¥2,000

宮仙台市青葉区中央1-6-39  
菊水ビル仙台駅前館3F  
☎022-796-6226  
🕒17:00～24:00  
(ラストオーダー23:30)  
📅毎月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

### ウェスティンホテル仙台 ラウンジ&バー ホライゾン

ウェスティンホテルせんだい ラウンジアンドバー ホライゾン

美しい眺望が広がる高層階のバーで東北各地の美食が楽しめる。岩中豚が最も美味しくなる瞬間を見極めて仕上げた極上の一皿を堪能したい。



岩手県産岩中豚のカツレツと宮城県七ヶ宿町のワイナリーのシードル1杯セット ¥3,000

宮仙台市青葉区一番町1-9-1  
ウェスティンホテル仙台26F  
☎022-722-1234(代)  
🕒14:00～23:00(最終入店・料理LO22:00、ドリンクLO22:30)  
📅無休

### AKITA DINING なまはげ 仙台店

アキタダイニング なまはげ せんだいでん

きりたんぼ鍋、比内地鶏、ハタハタ、チーズがっこなど、秋田の名物を満喫。横手やきそばやジュンサイといった産地直送の旬も楽しめる。



日本酒一合、お刺身、チーズがっこ、ハタハタのから揚げのセット ¥2,000

宮仙台市青葉区一番町4-5-6  
江陽バルサビル6F  
☎022-217-7077  
🕒17:00～24:00  
📅毎日曜

### Washoku 波紋

ワシヨク はもん

東北各地の食材を伝統と現代的手法で仕上げた和食は、味はもちろん、視覚的美しさも魅力。東北が誇る山海の幸を堪能してほしい。



会津坂下 馬刺し3種盛と会津の純米大吟醸(1合)のセット ¥7,000  
※数量規定、要予約。馬刺しの部位は仕入れによって異なります。

宮仙台市青葉区国分町2-8-9 2F  
☎022-302-5987  
🕒17:00～23:00  
(ラストオーダー22:00)  
📅不定休

### おでんとおばんざい 魔法のたまご

おでんとおばんざい まほうのたまご

会津の家庭で受け継がれてきた出汁を活かした創作料理と郷土料理を楽しめる。福島の銘柄をはじめ、常時30種ほどの地酒も一緒に。



馬刺し、ソースかつ、いか人参のセット ¥3,000

宮仙台市青葉区国分町2-8-12  
Kビル1F  
☎022-397-7410  
🕒18:00～24:00  
📅不定休

### 牛刺しと焼肉としゃぶしゃぶと。仔虎 国分町店

ぎゅうさしとやきにくとしゃぶしゃぶと。こいら こくぶんちょうてん

日本三大和牛に数えられる「米沢牛」を堪能できる。まるやかな脂質、甘みと旨みのハーモニーはまさに絶品。心地よい接客も魅力だ。



厳選和牛3種と牛たん、仔虎オリジナル日本酒「虎姫」グラスのセット ¥2,000

宮仙台市青葉区国分町2-9-37  
レインボーステーションビル2F  
☎022-716-5177  
🕒11:30～15:00(最終ご案内14:30)、17:00～22:00(最終ご案内・LO21:00) 📅不定休

### Route227s' Cafe TOHOKU

ルート227 カフェトウホク

東北にある227市町村の食の魅力に出逢えるカフェ。各地域の食材を活かしたメニューは“映える”と好評だ。各地区のフェアなども開催。



東北を旅する前菜盛合せ、チキン南蛮いぶりがっこのタルタルソース、秋保ワイナリー赤または白 ¥2,000

宮仙台市青葉区国分町3-1-1  
☎022-796-9770  
🕒11:00～22:00(ランチタイム11:00～14:00、カフェタイム14:00～17:00、ディナータイム店内17:00～22:00 ※テラスは～21:00) 📅不定休

### 旬楽処 笑

しゅんらくどころ にこ

会津ブランド認定の「馬刺し」、「桜すじ煮」など多彩な馬肉料理に福島県産の伊達鶏を使った料理も味わえる。会津の日本酒も豊富。



会津坂下 馬もも刺し、伊達鶏もも塩焼き、特別純米飛露喜1杯(150cc) ¥2,000

宮仙台市青葉区上杉1-7-34  
鈴木ビル1F  
☎022-211-4332  
🕒11:30～14:30、17:00～23:00  
※ラストオーダー各30分前  
📅毎日曜、祝日

### 中杉山はんぞう

なかすぎやまはんぞう

東北の旬の素材をちりばめた「旅する東北ランチ」が人気。東北6県の隠れた名物などに出逢える。食を通じたみちのく旅行をどうぞ。



旅する東北ランチとコーヒーのセット ¥3,000

宮仙台市青葉区上杉3-9-66  
伊藤ビル1F ☎022-263-8571  
🕒ランチ(木～日曜)11:00～13:00最終入店、ディナー18:00～20:00最終入店※ランチは前日まで要予約、ディナーは予約優先 📅火曜、第2・第4月曜

### 旬魚旬菜 仁

しゅんぎょしゅんさい じん

宮城県認定「みやぎ食材伝道師」の店主が織りなす、石巻の海の幸を中心とする料理を堪能。石巻の地酒と共に味わいたい。



季節の東北の食材を使ったおまかせ料理 ¥11,000

宮仙台市青葉区本町3-6-5  
☎022-797-7702  
🕒11:30～14:00、17:00～22:30  
※完全予約制  
📅不定休

### 牛焼き・牛鍋 大町 二代目 幸五郎

ぎゅうやき・ぎゅうなべ おおまち にだいめ こうごろう

漢方飼料で成育された漢方牛はきめ細かな肉質と脂の甘い香りが特徴。赤身はもちろん、タンやハラミなど鮮度抜群のもつも味わえる。



漢方牛焼物3点セットと漢方米を使用した綿屋の院殿 ¥2,000

宮仙台市青葉区大町2-8-1  
☎022-748-4969  
🕒17:00～23:00(22:00LO)  
📅毎日曜、ほか臨時休業日あり

### 和酒バル ニ香 / NIKYO

わしゅバル にきょう

JSA認定ソムリエ兼酒ディプロマの店主が自ら蔵元を訪ねて厳選した、東北の地酒とワインを味わえる。酒肴に最適な料理も揃っている。



ソムリエ厳選の東北ワインと東北スローフードのセット ¥2,000

宮仙台市青葉区昭和町5-55  
仙台浅草内  
☎022-728-2033  
🕒19:00～22:30ラストオーダー、日曜13:00～17:00ラストオーダー  
📅不定休

### 南欧食堂 北目町バル Capitoro

なんおうしょくどう きためまちバル カピトーロ

秋田の風土を活かした南欧料理に舌鼓。店内のピザ窯で焼くピザ、湯沢市の三関せりを使った冷たい前菜などをアラカルトで楽しめる。



カニクリームコロッケ1個、自家製ポイルハム、北目町ハイボール2杯 ¥2,000

宮仙台市青葉区北目町2-25  
ソガビル1F  
☎022-266-4884  
🕒18:00～24:00(フードLO23:30)  
📅毎日曜(翌月曜が祝日の場合は営業、月曜休み)

### 青森郷土料理 ねまれや

あもりきょうどりょうり ねまれや

津軽、下北地方の「味噌貝焼き」をはじめ、青森各地の名産を使った郷土料理を満喫。B級グルメ「味噌カレー牛乳ラーメン」も味わえる。



前菜、イカメンチ、ドリンク2杯 ¥2,000

宮仙台市青葉区落合2-7-16  
☎022-393-7767  
🕒17:00～23:00、土・日曜、祝日17:00～22:00  
📅無休

### 農家イタリアン 米屋十米衛

のうかイタリアン こめやじゅうまい

宮城県産玄米「金のいぶき」や県内の契約農家から届く新鮮野菜が素材のトスカナ料理を提供。ピザやリゾットなど多彩なメニューが揃う。



金のいぶきと宮城県産モッツアレラのトマトリゾット、アミューズ、前菜4点盛り、ウェルカムドリンク ¥3,000

宮仙台市若林区清水小路1-6  
☎022-281-8455  
🕒11:00～14:30(14:00LO)、17:15～22:30(フードLO21:30、ドリンクLO22:00)  
📅毎月曜(祝日の場合は営業、翌日休み)

### 会津山都そば つつみ庵

あいづやまとそば つつみあん

そばの里・喜多方市山都産のそばが自慢。熟練技で仕立てた手打ち麺は、十割そばではなかなか成しえない細さ。繊細な香りと喉ごしが楽しめる。



好きな日本酒、会津の前菜(にしんの山椒漬け・にしんの稚煮、いか人参)、手打ち十割のざる蕎麦 ¥2,000

宮仙台市泉区旭丘堤1-27-24  
☎022-233-5241  
🕒11:00～14:30ラストオーダー、17:00～20:00ラストオーダー  
📅毎日曜、月曜夜

### 食堂び〜わん

しょくどうび〜わん

30余年愛される「じゃじゃ麺」は本場盛岡の味。ラー油や薬味で多彩なおいしさが楽しめる。最後に締め「チータンタンスープ」をどうぞ。



じゃじゃ麺(小盛り/並盛の半分量)、チータンタン、鶏のから揚げ ¥1,000 ※プラス料金でサイズアップ可能

宮仙台市太白区長町1-7-2  
☎022-247-3403  
🕒11:00～14:30ラストオーダー、17:00～20:30ラストオーダー  
📅不定休

### 旬魚・鮭の店 あら浜 あすと長町店

しゅんぎょ・さしのみせ あらはま あすとながまちてん

伊達政宗に献上したことが起源の宮城の郷土料理「はらこめし」が看板メニュー。夏の醍醐味「あなごめし」や旬魚の旨みを堪能したい。



季節の握り3貫と宮城の日本酒セット ¥2,000

宮仙台市太白区あすと長町1-4-30  
kfb東日本放送ぐりリススポーツパーク103 ☎022-395-4303  
🕒11:00～14:00、17:00～21:30(最終入店20:30、21:00LO)  
📅毎日曜、ほか不定休あり

### 了美 Vineyard and Winery

りょうみ ヴィンヤード アンド ワイナリー

店舗から望める七ツ森をはじめ、地元食材を素材とする料理を楽しめる。希少な宮城県産ワインとのマリアージュに酔いしれたい。



ワイン1杯、七ツ森の恵みをふんだんに使用した季節のアヒージョ ¥1,000

宮黒川郡大町町吉田字旦ノ原36-15  
☎022-725-2106  
🕒レストラン・ショップ10:00～17:00(レストラン14:30LO、カフェ15:30LO)  
※レストランは16:00閉店  
📅無休



東北の食のルーツに出会う

DELICIOUS TOHOKU各店の詳細や、キャンペーン情報などは公式HPをチェック。

公式HP



https://delicious-tohoku.jp/