

杜の宴
三代目
甚家
JINYA



甚家の爺が御座います
どうぞあがっていきいん

甚家の鍋

◎元祖 甚家オリジナル

「牛たん」しゃぶしゃぶ

贅沢に「芯たん」から「たん中」まで縦長にスライスした牛たん。鯉香る出汁にきつとくぐせばプリッと柔らかな食感。牛の旨味が溶け込んだ出汁で食す「玉子雑炊」は絶品です。



一人前

一四五〇円

※注文は二人前から承ります

追加の牛たん

一二〇〇円

絶品！

玉子雑炊セット

三五〇円



◎国産小腸使用

「牛もつ鍋」 コク醤油出汁

数種類の野菜と果実をすりおろして煮込んだコク深いスープ。国産小腸の甘みある脂がスープに溶け込みます。鍋の皿にはもちもちした平打ちのちぢれ麺を使用。

追加 もつ肉

六五〇円

追加 野菜

五八〇円

追加 きくらげ

三八〇円

平打ち ちぢれ麺

三五〇円

一人前 一二〇〇円

※注文は二人前から承ります

飯もん

◎大人のピザ

八八〇円



◎五目あんかけ焼きそば

フルサイズ

九八〇円

ハーフサイズ

四九〇円

出汁香る お茶漬け

◆梅

◆明太子

◆海苔

各種

四五〇円

七割ぎるそば

七八〇円

稲庭ぎるうどん

七八〇円

ライス

三〇〇円

甘味



大人のピザ



五目あんかけ焼きそば



甚家の和っふる
バニラアイス添え

バニラあいす

二八〇円

抹茶あいす

二八〇円

小豆抹茶あいす

三八〇円

レアクリーム杏仁

四八〇円

甚家の和っふる

バニラアイス添え

五八〇円

揚げもん

フライドポテト

五〇〇円

若鶏の唐揚げ

六五〇円

海老の真丈揚げ

七〇〇円

メヒカリ唐揚げ

七五〇円

インカの目覚め

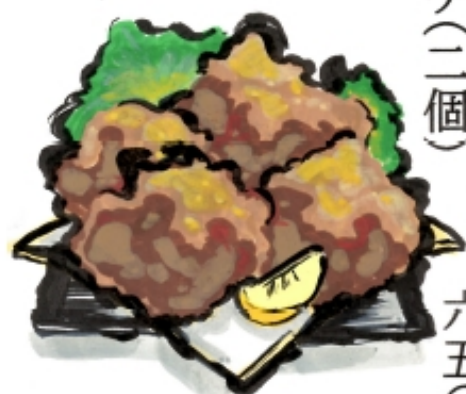
六〇〇円

焦がしバター醤油

蟹みそ入り

クリームコロッケ(二個)

六五〇円



天ぷら

牡蠣の天ぷら

一一〇〇円

活たこの天ぷら

一〇〇〇円

明太子天ぷら

六五〇円



名物◎はんぺん納豆揚げ

フルサイズ

六四〇円

ハーフサイズ

三二〇円



焼きもん

牛とろホルモン仙台味噌焼き

六八〇円

鶏せせり炙り焼き

六〇〇円

鶏とろ白レバー焼き

五五〇円

でっかい焼き鳥(たれ・塩)

三五〇円

牛中落ちカルビの炙り焼き

一二八〇円

仙台名物 厚切り牛タン焼き

一九八〇円



牛とろホルモン
仙台味噌焼き



牛中落ちカルビ炙り焼き



三角油揚げ炙り焼き



赤海老の鬼殻焼き

三角油揚げ炙り焼き

六〇〇円

赤海老の鬼殻焼き 一尾

四八〇円

炙り明太子

六〇〇円

北海シマホツケ焼き 半身

一二八〇円

氷下魚(こまい)炙り焼き 二本

五八〇円

銀たら 照り焼き

一三五〇円

えいひれ炙り(卓上焼き)

六〇〇円

魚・刺身



季節の刺身盛り合わせ

一人前 一一〇〇円

※ご注文は二人前から承ります。

本鮪(ホンマグロ)刺し

一二〇〇円

高知産 鰯(ぶり)刺し

一一〇〇円

北海道 浜茹で蛸(たこ)

九〇〇円

※その他、季節おすすめのお刺身は

別紙をご覧ください。

餃子番長 炎のもつ家

餃子番長 炎のもつ家

餃子番長炎のもつ家から継承
人気不動のうす皮ひと口ジューシー番長餃子

番長焼き餃子

何もつけずともおいしく食べれる餃子
おすすめは「酢」のみでさっぱりと。

◎ 六個 四二〇円
◎ 十二個 八四〇円



野菜

ガリとまと



五八〇円

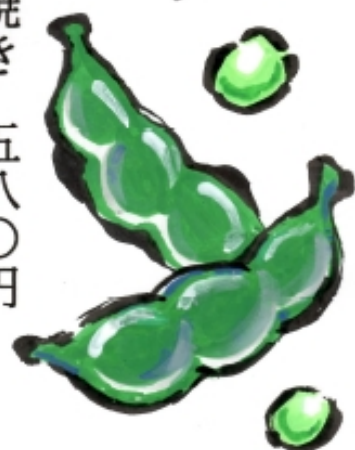
揚げじゃこ水菜サラダ

七八〇円

いぶりがっこポテサラ

五五〇円

とりあえず



和食屋さんの出汁巻き玉子焼き 五八〇円

昔懐かし甘玉子焼き 五八〇円

玉子焼き二種盛り 五八〇円

ホタル烏賊沖漬け 六〇〇円

活たこの山葵和え 六〇〇円

茹で上げ枝豆 四〇〇円

いぶりがっこポテサラ 五五〇円

揚げジャコと水菜のサラダ 七八〇円

ガリとまと 五八〇円



いちじくバター
焼きバゲットにのせて



活たこの山葵和え

いぶりがっこクリームチーズ 六〇〇円

おつまみ塩昆布きゅうり 四〇〇円

長芋のたまり醤油漬け 四五〇円

セロリの浅漬け 四五〇円

お漬物盛り合わせ 六〇〇円

いちじくバター 六五〇円

焼きバゲットに乗せて