



NO. 32

おもてなし御膳
二、三〇〇円 (税別)

刺身・天ぷら・小鉢・煮物・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

豊富な品数に大満足！



NO. 33

お刺身御膳
一、六八〇円 (税別)

刺身・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

鮮度抜群の魚介盛り合わせ！



NO. 34

天ぷら御膳
一、四八〇円 (税別)



御膳 GOZEN

かにの美味しさを
味わい尽くす

かに刺身・天ぷら・かに酢・小鉢・かに汁・茶碗蒸し・ご飯・香の物



NO. 100

タラバフライ御膳
三、〇〇〇円 (税別)

タラバ肩身と足のフライ

NO. 31

かに御膳
二、八〇〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※国内産のお米を使用しています。

新し
SUSHI



NO. 313

おまかせ寿司
三、四八〇円 (税別)

旬の食材を活かした

※季節により寿司ネタが変更になる場合があります



NO. 79

まぐろづくし
九九〇円 (税別)

※季節により寿司ネタが
変更になる場合があります



NO. 315

竹寿司
一、七八〇円 (税別)



NO. 317

梅寿司
一、〇八〇円 (税別)



NO. 319

鉄火巻き
九〇〇円 (税別)



NO. 321

かつば巻き
六〇〇円 (税別)



NO. 323

ネギトロ巻き
八〇〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

新し
SUSHI

すべて
1貫の
お値段です。



NO. 173
まぐろトロ(二貫)
三八〇円(税別)



NO. 124
まぐろ(二貫)
一八〇円(税別)



NO. 135
いくら軍艦(二貫)
二五〇円(税別)



NO. 146
うに(二貫)
五八〇円(税別)



NO. 157
活ほたて(二貫)
六〇〇円(税別)



NO. 187
穴子(二貫)
四八〇円(税別)



NO. 148
活ほたて(二貫)
四八〇円(税別)



NO. 88
かに寿司
八九〇円(税別)



NO. 89
かに味噌軍艦
三〇〇円(税別)



NO. 87
かに太巻き寿司
八〇〇円(税別)



NO. 47
うに・かに・イクラちらし
二、五八〇円(税別)



NO. 48
まぐろ・ネギトロちらし
一、四八〇円(税別)



NO. 46
かにいくらちらし
一、九八〇円(税別)



NO. 49
海鮮ちらし
一、九八〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。



かにしゃぶ

かに政宗至高の会席
鮮度抜群のかにの旨みをしゃぶしゃぶで味わう

NO. 24

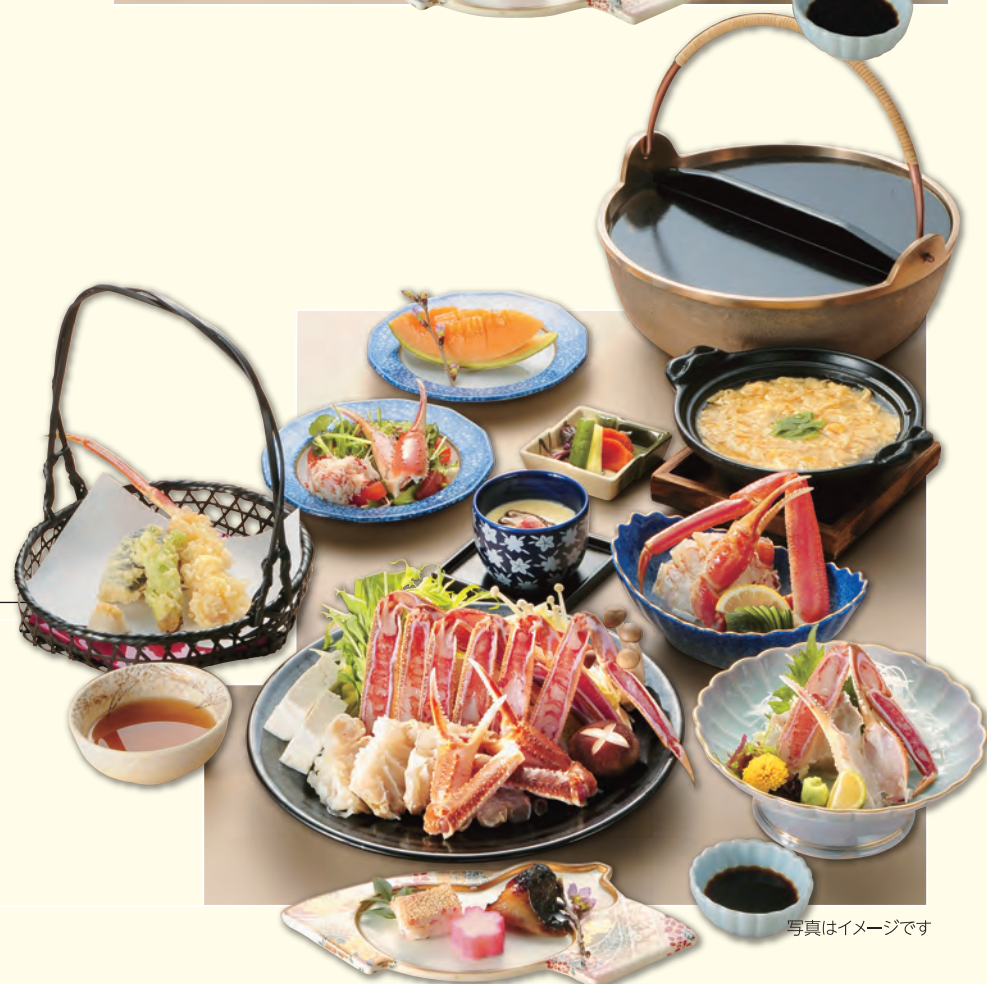
かにしゃぶ会席 (二人前)
七,〇〇〇円 (税別)

かにすき

かにづくしの贅沢な鍋会席

NO. 25

かにすき会席 (二人前)
六,〇〇〇円 (税別)



写真はイメージです

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 82

かにしゃぶセット (二人前)
かに入りつみれ、雑炊、ご飯、生玉子、茶碗蒸し付
五,〇〇〇円 (税別)

NO. 81

かにすきセット (二人前)
かに入りつみれ、雑炊、ご飯、生玉子、茶碗蒸し付
三,八〇〇円 (税別)

NO. 84

しゃぶ身のお替り
四,三〇〇円 (税別)

NO. 83

かにすき身のお替り
二,八〇〇円 (税別)

NO. 86

鍋野菜お替り
四〇〇円 (税別)

NO. 85

鍋雑炊お替り
雑炊、ご飯、生玉子
四〇〇円 (税別)



かに料理百花繚乱。
かに政宗の本格かに料理をお楽しみください。



NO.
23

かに会席 (十二品)

七、五〇〇円 (税別)

- 前菜 かに入り生春巻き
- かに酢 かに味噌豆腐
- 茶碗蒸し 茹でズワイ蟹とタラバ蟹
- サラダ かに入り特製茶碗蒸し
- お造り かにサラダ
- 焼き物 ズワイ蟹刺し
- 揚げ物 タラバ蟹バター焼き
- 進め肴 ソフトシェルクラブ唐揚げ
- 食事 かにの天麩羅チリソース
- 香の物 渡り蟹の味噌汁
- デザート ズワイ蟹の茶漬け
- 旬の漬物
- 季節の果物

NO.
22

かに会席 (十品)

五、五〇〇円 (税別)

- 前菜 かに入り生春巻き
- 茶碗蒸し かに味噌豆腐
- 茹でかに かに入り特製茶碗蒸し
- お造り ズワイ蟹酢
- 焼き物 ズワイ蟹刺し
- 揚げ物 蟹の陶板焼き
- 食事 ソフトシェルクラブ唐揚げ
- 椀物 (チリソース添え)
- 香の物 かに蒸籠御飯
- デザート 渡り蟹の味噌汁
- 旬の漬物
- 季節の果物

NO.
21

かに会席 (十品)

三、五〇〇円 (税別)

- 前菜 かに入り生春巻き
- 茶碗蒸し かに入り特製茶碗蒸し
- 茹でかに ズワイ蟹酢
- 生野菜 かにサラダ
- 焼き物 蟹甲羅の袂紗焼き
- 揚げ物 ソフトシェルクラブ唐揚げ
- 食事 かに蒸籠御飯
- 椀物 渡り蟹の味噌汁
- 香の物 旬の漬物
- デザート 季節の果物

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

蟹づくし

毛かた

NO. 999

時価

※原の者をお呼び下さい



NO. 97

フリップリのタラバ、ポリユーム満点
タラババター焼き
三、八八〇円 (税別)

NO. 93
ズワイかに焼き
一、二〇〇円 (税別)



NO. 96
野菜たっぷりスパイシー
かに甲羅揚げ
七九〇円 (税別)



NO. 94
かに味噌甲羅焼き
七九〇円 (税別)



NO. 91
茹でズワイ盛合せ
一、九〇〇円 (税別)



NO. 92
かに刺身
二、五〇〇円 (税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。



NO. 95
かにクリームコロッケ
七九〇円(税別)



NO. 71
かに入りピザ
九九〇円(税別)



NO. 103
かきのカルパッチョ
九八〇円(税別)



オリーブ油とスパイスが、かきの甘みを引き立てます

NO. 74
かにクリームパスタ
一、二〇〇円(税別)



NO. 205
かに入り海鮮チヂミ
五九〇円(税別)



自家製タレが絶品です

NO. 98
タラバフライ
三、〇〇〇円(税別)



タラバの肩身と足のフライ

NO. 67
かにピラフ
一、五〇〇円(税別)



NO. 301
かにサラダ
八九〇円(税別)



NO. 88
かに寿し
八九〇円(税別)



ふわふわ、かに入り自家製玉子焼き

NO. 209
かに入り
出し巻き玉子
五九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 196

生岩ガキ 一個
五〇〇円(税別)

NO. 249

生ガキ 一個
(宮城県桃浦)
三〇〇円(税別)

NO. 248

生ガキ 一個
(北海道厚岸)
五〇〇円(税別)

NO. 219

蒸しガキ(桃浦) 一個
三〇〇円(税別)

NO. 197

焼きガキ(桃浦) 一個
三〇〇円(税別)



NO. 226

カキの天ぷら(三個)
六八〇円(税別)

プリッとしたカキの天ぷら



NO. 244

カキのおろしポン酢
七〇〇円(税別)

大根おろしと自家製ポン酢でさっぱりと



NO. 243

カキ酢
七〇〇円(税別)

酸味をおさえた、自家製ポン酢でどうぞ



NO. 222

カキステーキ
七五〇円(税別)

カキのバター焼き 野菜をそえて



NO. 245

カキの山かけ
七〇〇円(税別)

長芋と自家製ポン酢の相性抜群



NO. 238

カキの雑炊
六七〇円(税別)

カキのだしがよく出てます

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。



カキと自家製タルタルソースの相性最高!

NO. 224
蒸しカキの
タルタル添え
三九〇円(税別)



NO. 225
カキのチーズ巻き
六八〇円(税別)
カキとチーズの相性が絶妙



NO. 247
カキのエスカルゴ風
六七〇円(税別)
ガーリックバターをたっぷりのせて焼き上げ
バジルの風味も格別



カキをベーコンで巻いたバター焼き

NO. 223
カキベーコン巻き
六八〇円(税別)



NO. 227
カキグラタン
八八〇円(税別)
ふりふりカキと濃厚ホワイトソース



NO. 250
カキフライとじ井
九八〇円(税別)
カキフライをふわふわ卵でとじています



しょうゆベースの和風味

NO. 256
カキとほうれん草の
和風パスタ
九八〇円(税別)



ジューシーこの上なし
当店のカキフライは一味違います

NO. 233
カキフライ
八八〇円(税別)



NO. 240
カキの和風ドリア
八八〇円(税別)
カキの上にチーズをたっぷりのせて
焼き上げました



NO. 246
カキの柳川風
六七〇円(税別)
自家製だしとカキのだしのコラボがいい

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

刺身 SASHIMI

NO. 166

サーモンとイカ刺身
六九〇円(税別)



NO. 169

おまかせ刺身盛合せ
六,〇〇〇円(税別)



5~6
人前

※市場仕入れにより、内容は日によって変わります。

NO. 167

まぐろとイカ刺身
七九〇円(税別)



NO. 151

かに刺身
二,五〇〇円(税別)



NO. 154

刺身五点盛合せ
一,六九〇円(税別)

NO. 153

刺身三点盛合せ
九九〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 161

金華しめ鯖
六九〇円(税別)



NO. 152

サーモン刺身
四九〇円(税別)



NO. 170

活ほっき刺身
五九〇円(税別)



NO. 162

イカ刺身
四九〇円(税別)



NO. 163

ぶり刺身
五九〇円(税別)



NO. 165

タコぶつ切り
三九〇円(税別)



NO. 156

まぐろ刺身
六九〇円(税別)



NO. 171

活ほたて刺身
六九〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

YAKIMONO
焼物



NO. 259

バターと香ばしい正油の香りがたまりません
活ほたてのバター焼き
六九〇円(税別)



NO. 232

シンプルだけど絶品、旨みたっぷりのハマグリ、汁もいじょうに
焼きはまぐり(一個)
五八〇円(税別)

NO. 261

さっと焼いた、ほっきの甘みをどうぞ
活ほっきのソテー
五九〇円(税別)



NO. 257

真がれい焼き
六八〇円(税別)
塩焼きで深い味



NO. 258

シンプルだけど旨い、ビールがすすむ
ぶりかま焼き
六〇〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

YAKIMONO
焼物

NO. 278
鶏もも肉の甘辛たれが絶品です
チキン照焼き
五九〇円(税別)



NO. 271

贅沢なもも肉の一枚焼き
若鶏の一枚焼き
八九〇円(税別)



NO. 275

ほじよい脂の一塩焼き
一塩金華とば焼
八九〇円(税別)



NO. 273

ブリットとした食感の白身魚
赤魚焼き
八八〇円(税別)



NO. 276

脂のつたほけ、ジューシーです
ほけ焼き
八八〇円(税別)



NO. 274

ししやも
三九〇円(税別)



NO. 277

仙臺名物
牛たん焼き
二二九〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 182
長なす漬け
三九〇円(税別)



NO. 184
枝豆
三九〇円(税別)



NO. 214
叩き胡瓜
三九〇円(税別)



NO. 181
きゅうり一本漬け
三九〇円(税別)



NO. 304
自家製キムチ
三九〇円(税別)



NO. 213
塩だれキャベツ
三九〇円(税別)
キャベツの甘みを、さっぱりシャキシャキ



鶏正肉、手羽先・アスパラベーコンを一皿で



NO. 279
焼き鳥三点盛合せ
四五〇円(税別)



アスパラベーコン 塩
NO. 289



手羽先 塩
NO. 288



鶏正肉 塩
NO. 284

焼き鳥
一本…一五〇円均一(税別)



三種のチーズを食べくらべ

NO. 215
チーズ盛合せ
五九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。



NO. 302

自家製豆腐サラダ
四九〇円(税別)



NO. 301

かにたっぷり、女性人気No.1

かにサラダ
八九〇円(税別)



NO. 217

小海老とアボカドの
さっぱり冷やっこ
五九〇円(税別)



豆腐とアボカドの相性抜群

NO. 303

大根と水菜のサラダ
五九〇円(税別)



NO. 199

トマトのカプレーゼ
五九〇円(税別)



新鮮トマトとモッツアレラチーズと一緒に

NO. 183

自家製冷やっこ
二九〇円(税別)



NO. 202

帆立のカルパッチョ
六九〇円(税別)



NO. 311

海鮮サラダ
七九〇円(税別)



NO. 69

トマトのブルスケッタ
二九〇円(税別)



NO. 198

冷やしトマト
三九〇円(税別)



NO. 201

サーモンのカルパッチョ
六九〇円(税別)



色鮮やかサーモンをオリーブ油とスパイスで

NO. 312

オノンサラダ
四九〇円(税別)



NO. 268

パリパリ麺のサラダ
五九〇円(税別)



パリパリ食感の新しいサラダ

NO. 200

トマトのカルパッチョ
四九〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



フルサイズ

NO. 291

ムール貝のワイン蒸し
（マリニエール風）フルサイズ
九九〇円（税別）

NO. 300

ムール貝のワイン蒸し
ハーフサイズ
五〇〇円（税別）



あさりの旨みをたっぷりと

NO. 292

あさりの酒蒸し
六九〇円（税別）



香り旨み濃厚な一品

NO. 267

あさりの
バタークリーム蒸し
六九〇円（税別）



ワインのお友No.1

NO. 293

海鮮アヒージョ
六九〇円（税別）



NO. 241

海鮮鍋
一七六〇円（税別）



NO. 242

もつ鍋
一四九〇円（税別）

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 253

海鮮天ぷら盛合せ
一五〇〇円 (税別)



サクサク天ぷら皆でシェアー

NO. 263

若鶏の唐揚げ &
ポテトフライ
六九〇円 (税別)



ビールの定番、盛合せ

NO. 262

真がれの唐揚げ
五九〇円 (税別)



かりかり、自家製ポン酢でどうぞ

NO. 226

カキ天ぷら(三個)
六八〇円 (税別)



ジューシーな、かきの天ぷら

NO. 255

若鶏の天ぷら
五九〇円 (税別)



NO. 95

かにクリームロケ
七九〇円 (税別)



たっぷり、かき入り

NO. 252

かに甲羅揚げ
七九〇円 (税別)



政宗人気メニュー

NO. 233

カキフライ
八八〇円 (税別)



ジューシーこの上なし、自慢の一品

NO. 254

ニシンの素揚げ
三九〇円 (税別)



NO. 251

若鶏の唐揚げ
三九〇円 (税別)



手仕込み唐揚げ

NO. 264

ポテトフライ
三九〇円 (税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

NO. 71

かに入りピザ
九九〇円(税別)



NO. 203

ガーリックトースト
(バケット)
一八〇円(税別)

NO. 207

自家製ガーリックバターが決めて
エスカルゴのオーブン焼き
ガーリックトースト添え
五九〇円(税別)



NO. 72

海の幸贅沢ピザ
九九〇円(税別)



エビかにホタテなど
海の幸がたっぷり!

NO. 205

かに入り海鮮チヂミ
五九〇円(税別)



NO. 204

魚介とアボガドの相性抜群
海鮮アボガドユッケ
四九〇円(税別)



NO. 101

かに入り
あんかけ焼きそば
九八〇円(税別)



NO. 67

カピラフ
一、五〇〇円(税別)



NO. 212

ソーセージの盛合せ
六九〇円(税別)



NO. 65

海の幸のトマチ。パスタ
九八〇円(税別)



NO. 76

かにのパエリア
一、五〇〇円(税別)



贅沢に新鮮魚介のパエリア

NO. 74

かにクリームパスタ
一、二〇〇円(税別)



NO. 102

カニドリア
八八〇円(税別)



NO. 75

活あさり和風。パスタ
九八〇円(税別)



NO. 269

かに入り冷やし明太子
マヨネーズパスタ
八九〇円(税別)



明太子とかにがパスタによく合う

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。





NO. 42
まぐろと
ネギトロこぶり井
お新香吸椀付
六八〇円(税別)



具を贅沢に
盛り付けた
小ぶりの丼物。
程よい
ボリュームです。



NO. 64

味噌焼おにぎり茶漬け
三九〇円(税別)



NO. 44
こぶり天井
お新香吸椀付
五八〇円(税別)
※お好みてたれをかけて
お召し上がり下さい。

NO. 41
かにいくらこぶり井
お新香吸椀付
八八〇円(税別)

- | | | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|--------------|----------|----------|----------|
| NO. 55 | NO. 54 | NO. 53 | NO. 52 | NO. 51 | NO. 50 | NO. 63 | NO. 62 |
| 茶碗蒸し | 吸椀 | 大盛りご飯 | ご飯 | ご飯セット(お新香吸椀) | 麦めし | かき茶漬け | 梅茶漬け |
| 二〇〇円(税別) | 二〇〇円(税別) | 二〇〇円(税別) | 一五〇円(税別) | 二〇〇円(税別) | 二五〇円(税別) | 三九〇円(税別) | 三九〇円(税別) |

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 407

はちみつゼリーヨーグルト
三九〇円(税別)



NO. 409

杏仁パフェ
四三〇円(税別)



NO. 404

プチガトーショコラ
& バニラ
三五〇円(税別)



NO. 410

Big!
シュークリーム
タワー
七九〇円(税別)



2~3
人前



NO. 415

紅茶ゼリーヨーグルト
三九〇円(税別)



NO. 406

コーヒーゼリー
三九〇円(税別)



NO. 408

チョコレートパフェ
四三〇円(税別)



NO. 403

クリーム
チーズケーキ
三九〇円(税別)



NO. 402

チョコアイス
二五〇円(税別)

NO. 401

バニラアイス
二五〇円(税別)

NO. 416

クリームあんみつ
五二〇円(税別)



NO. 405

あんみつ
四三〇円(税別)



NO. 333
キッズプレート
680円(税別)



キッズ
プレート

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

ソフトドリンク

NO. 461	オレンジジュース	二九〇円 (税別)
NO. 460	パイナップルジュース	二九〇円 (税別)
NO. 457	ジンジャーエール	二九〇円 (税別)
NO. 456	コーラ	二九〇円 (税別)
NO. 455	カルピス	二九〇円 (税別)
NO. 454	アイスウーロン茶	二九〇円 (税別)
NO. 453	カルピスソーダ	二九〇円 (税別)
NO. 452	アイスコーヒー	二九〇円 (税別)
NO. 451	ホットコーヒー	二九〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



かに政宗送迎のご案内

無料送迎バスをご用意いたしております。

15名以上で、お一人様お料理3,500円以上お召し上がりのお客様は、
無料送迎バスをご利用頂けます。
親しい人たちの集まりに、気兼ねなくお料理とお酒をお楽しみ頂けます。

• ご予約お問い合わせは
TEL022-265-0880



2015-07 GM-HONNCHOU Bp(T-i)