



おります。

一品一品心を込めてお作りして

たっぷり養って頂けるよう

味わっていただき、元気と笑顔を

ふんだんに使ったお料理を

厳選された蟹や新鮮な魚介類を

海鮮厨房
かに政宗
KAISENCHUBO KANI MASAMUNE

限定
100食



NO. 11 政宗ランチ 1,182円(税込1,300円)

ボリューム満点
新鮮素材を贅沢に盛付けた
一番人気メニュー

限定
メニュー

※日祝含め
全曜日販売しております。
11:00~15:00



NO. 12 レディースランチ 1,280円(税込1,408円)

美しく味も大満足!

限定
10食

かにがたっぷり
ホワイトソースの濃厚な味わい
(サラダ・スープ付き)



NO. 20 かにドリアランチ
880円(税込968円)



かにの美味しさを
最大限に引き出した。

NO. 13 かにピラフランチ
(サラダ・スープ付き)
1,500円(税込1,650円)

ランチタイム ソフトドリンク

NO. 441	ホットコーヒー	NO. 444	アイスウーロン茶	NO. 445	カルピス	NO. 447	オレンジジュース	各種 190円(税込209円)
NO. 442	アイスコーヒー	NO. 443	カルピスソーダ	NO. 446	コーラ	NO. 448	ジンジャーエール	

【ランチタイム】11:00~15:00

※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。

豊富な品数に大満足!



■刺身・天ぷら・小鉢・煮物・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

NO. 32 おもてなし御膳
2,400円(税込2,640円)

鮮度抜群の魚介盛り合わせ!



■刺身・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

NO. 33 お刺身御膳
1,700円(税込1,870円)



かにの美味しさを
味わい尽くす

御膳 GOZEN

NO. 31 かに御膳
3,400円(税込3,740円)

□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. 34 天ぷら御膳
1,600円(税込1,760円)



NO. 100 タラバフライ御膳
4,800円(税込5,280円)

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。





旬の食材を活かした

NO. 315 竹寿司
1,880円(税込2,068円)



NO. 317 梅寿司
1,140円(税込1,254円)



NO. 313 おまかせ寿司
3,750円(税込4,125円)

※季節により寿司ネタが変更になる場合があります



NO. 319 鉄火巻き
950円(税込1,045円)



NO. 321 かつぱ巻き
630円(税込693円)



NO. 323 ネギトロ巻き
840円(税込924円)



NO. 79 まぐろづくし 1,040円(税込1,144円)

※季節により寿司ネタが変更になる場合があります

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。



NO. 49 海鮮ちらし
2,630円(税込2,893円)



NO. 48 まぐろ・ネギトちらし
1,560円(税込1,716円)



NO. 124 まぐろ (一貫)
190円(税込209円)

すべて
1貫の
お値段です。

寿司
SUSHI



NO. 173 まぐろ口 (一貫)
400円(税込440円)



NO. 46 かにいくらちらし
1,980円(税込2,178円)



NO. 47 うに・かに・イクラちらし
2,780円(税込3,058円)



NO. 157 活ほたて (一貫)
630円(税込693円)



NO. 146 うに (一貫)
680円(税込748円)



NO. 135 いくら軍艦 (一貫)
280円(税込308円)

NO. 87 かに太巻き寿司
860円(税込946円)



NO. 148 活ほっき (一貫)
510円(税込561円)



NO. 187 穴子 (一貫)
510円(税込561円)



NO. 89 かに味噌軍艦 (二貫)
320円(税込352円)



NO. 88 かに寿司 1,380円(税込1,518円)

NO. 125 炙りまぐろ (一貫) 190円(税込209円)

NO. 131 いか (一貫) 130円(税込143円)

NO. 126 たこ (一貫) 130円(税込143円)

NO. 133 玉子 (一貫) 110円(税込121円)

NO. 127 ぶり (一貫) 190円(税込209円)

NO. 325 しめサバ (一貫) 130円(税込143円)

NO. 128 蒸しエビ (一貫) 140円(税込154円)

NO. 130 サーモン (一貫) 160円(税込176円)

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。
※税別・税込表示となっております。

NO. 82

かにしゃぶセット (一人前)

かに入りつみれ、雑炊ご飯、生卵、茶碗蒸し付

6,500円(税込7,150円)



NO. 81

かにすきセット (一人前)

かに入りつみれ、雑炊ご飯、生卵、茶碗蒸し付

5,000円(税込5,500円)



NO. 84

しゃぶ身のお替り

6,000円(税込6,600円)

NO. 83

かにすき身のお替り

4,500円(税込4,950円)

NO. 86

鍋野菜お替り

420円(税込462円)

NO. 85

鍋雑炊お替り 雑炊ご飯、生玉子

420円(税込462円)

しゃぶ

かにすき



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 (一人前)

9,000円(税込9,900円)

かにづくしの贅沢な鍋会席

NO. 25

かにすき会席 (一人前)

8,000円(税込8,800円)



写真はイメージです

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。

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。



- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹とタラバ蟹
- 刺し身 かに刺し身二種盛り
- サラダ かにサラダ
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 洋皿 ミニかにグラタン
- 焼き物 タラバ蟹バター焼き
- 揚げ物 かに天チリソース
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

かに会席「華」お献立

NO. **23** かに会席 **華** (十一品)
10,000円(税込11,000円)

- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹
- 刺し身 かに刺し身、まぐろ、白身
- サラダ かにサラダ
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 焼き物 タラバ陶板焼き
- 天ぷら かに天麩羅
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

かに会席「雅」お献立

NO. **22** かに会席 **雅** (十品)
7,000円(税込7,700円)

- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹
- 刺身 かに刺身、まぐろ
- サラダ かにサラダ
- 小鍋 かにすき鍋
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 天ぷら かに天麩羅
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

かに会席「舞」お献立

NO. **21** かに会席 **舞** (十品)
5,000円(税込5,500円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。

蟹づくし

毛かた

NO. 999

時価

係の者をお呼び下さい



NO. 93 ズワイかに焼き
2,200円(税込2,420円)



NO. 94 かに味噌甲羅焼き
850円(税込935円)



野菜たっぷりスパイシー

NO. 96 かに甲羅揚げ
850円(税込935円)



NO. 91 茹でズワイ盛合せ
2,500円(税込2,750円)



NO. 92 かに刺身
4,200円(税込4,620円)



プリップリのタラバ、ボリューム満点

NO. 97 タラババター焼き
5,800円(税込6,380円)

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もございます。
※税別・税込表示となっております。



NO. 95 **かにクリームコロッケ**
830円(税込913円)



NO. 71 **かに入りピザ**
1,200円(税込1,320円)



NO. 103 **かきのカルパッチョ**
1,280円(税込1,408円)

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**
1,320円(税込1,452円)



自家製タレが絶品です

NO. 205 **かに入り海鮮チヂミ**
630円(税込693円)



タラバの肩身と足のフライ

NO. 98 **タラバフライ**
4,400円(税込4,840円)



NO. 67 **かにピラフ**
1,500円(税込1,650円)



NO. 88 **かに寿司**
1,380円(税込1,518円)



NO. 301 **かにサラダ**
1,280円(税込1,408円)



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**
730円(税込803円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



カキのバター焼き 野菜をそえて

NO. 222
カキステーキ
790円(税込869円)



ブリッとしたカキの天ぷら

NO. 226
カキの天ぷら
720円(税込792円)



大根おろしと自家製ポン酢でさっぱりと

NO. 244
カキのおろしポン酢
840円(税込924円)



酸味をおさえた、自家製ポン酢でどうぞ

NO. 243
カキ酢
740円(税込814円)



カキのだしがよく出ます

NO. 238
カキの雑炊
710円(税込781円)

NO. 196
生岩ガキ 一個
580円(税込638円)

NO. 249
生ガキ 一個
420円(税込462円)

NO. 248
生ガキ(大) 一個
580円(税込638円)



※牡蠣の産地は季節により変わります。係の者におたずね下さい。

NO. 197
焼きガキ 一個
420円(税込462円)

NO. 219
蒸しガキ 一個
420円(税込462円)



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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。



カキと自家製タルタルソースの相性最高!



カキとチーズの相性が絶妙



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
720円(税込792円)

NO. 224 蒸しカキのタルタル添え
580円(税込638円)

NO. 225 カキのチーズ巻き
720円(税込792円)

NO. 247 カキのエスカルゴ風
710円(税込781円)



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
930円(税込1,023円)



ふりふりカキと濃厚ホワイトソース

NO. 227 カキグラタン
930円(税込1,023円)



カキフライをふわふわ卵でとじています

NO. 250 カキフライとじ丼
1,030円(税込1,133円)



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
1,030円(税込1,133円)



カキの上にチーズをたっぷりのせて焼き上げました

NO. 240 カキの和風ドリア
930円(税込1,023円)



自家製だしとカキのだしのコラボがいい

NO. 246 カキの柳川風
710円(税込781円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



NO. **166** サーモンとイカ刺身
730円(税込803円)



NO. **169** おまかせ刺身盛合せ
8,400円(税込9,240円)

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
830円(税込913円)



NO. **92** かに刺身
4,200円(税込4,620円)



NO. **153** 刺身三点盛合せ 1,040円(税込1,144円)

NO. **154** 刺身五点盛合せ 1,780円(税込1,958円)

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。



NO. 161 金華しめ鯖 730円(税込803円)



NO. 152 サーモン刺身 520円(税込572円)



NO. 170 活ほっき刺身 840円(税込924円)



NO. 162 イカ刺身 520円(税込572円)



NO. 163 ぶり刺身 620円(税込682円)



NO. 171 活ほたて刺身 840円(税込924円)



NO. 165 タコぶつ切り 520円(税込572円)



NO. 156 まぐろ刺身 730円(税込803円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



さっと焼いた、ほっきの甘みをどうぞ

NO. 261 活ほっきのソテー
840円(税込924円)



バターと香ばしい正油の香りがたまりません

NO. 259 活ほたてのバター焼き
840円(税込924円)



塩焼きで深い味

NO. 257 真がれい焼き
950円(税込1,045円)



シンプルだけど絶品、旨みたっぷりのハマグリ汁がおいしい

NO. 232 焼きはまぐり(一個)
610円(税込671円)



シンプルだけど旨い、ビールがすすむ

NO. 258 ぶり かま焼き
840円(税込924円)

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もございます。
※税別・税込表示となっております。



鶏もも肉の甘辛たれが絶品です

NO. 278 チキン照焼き
620円(税込682円)



贅沢なもも肉の一枚焼き

NO. 271 若鶏の一枚焼き 940円(税込1,034円)



ほどよい脂の一塩焼き

NO. 275 一塩金華さば焼き
1,030円(税込1,133円)



ブリッとした食感の白身魚

NO. 273 赤魚焼き
930円(税込1,023円)



仙臺名物

NO. 277 牛たん焼き
2,500円(税込2,750円)



脂ののったほっけ、ジューシーです

NO. 276 ほっけ焼き
930円(税込1,023円)



NO. 274 ししゃも
510円(税込561円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



NO. 182 長なす漬け
410円(税込451円)

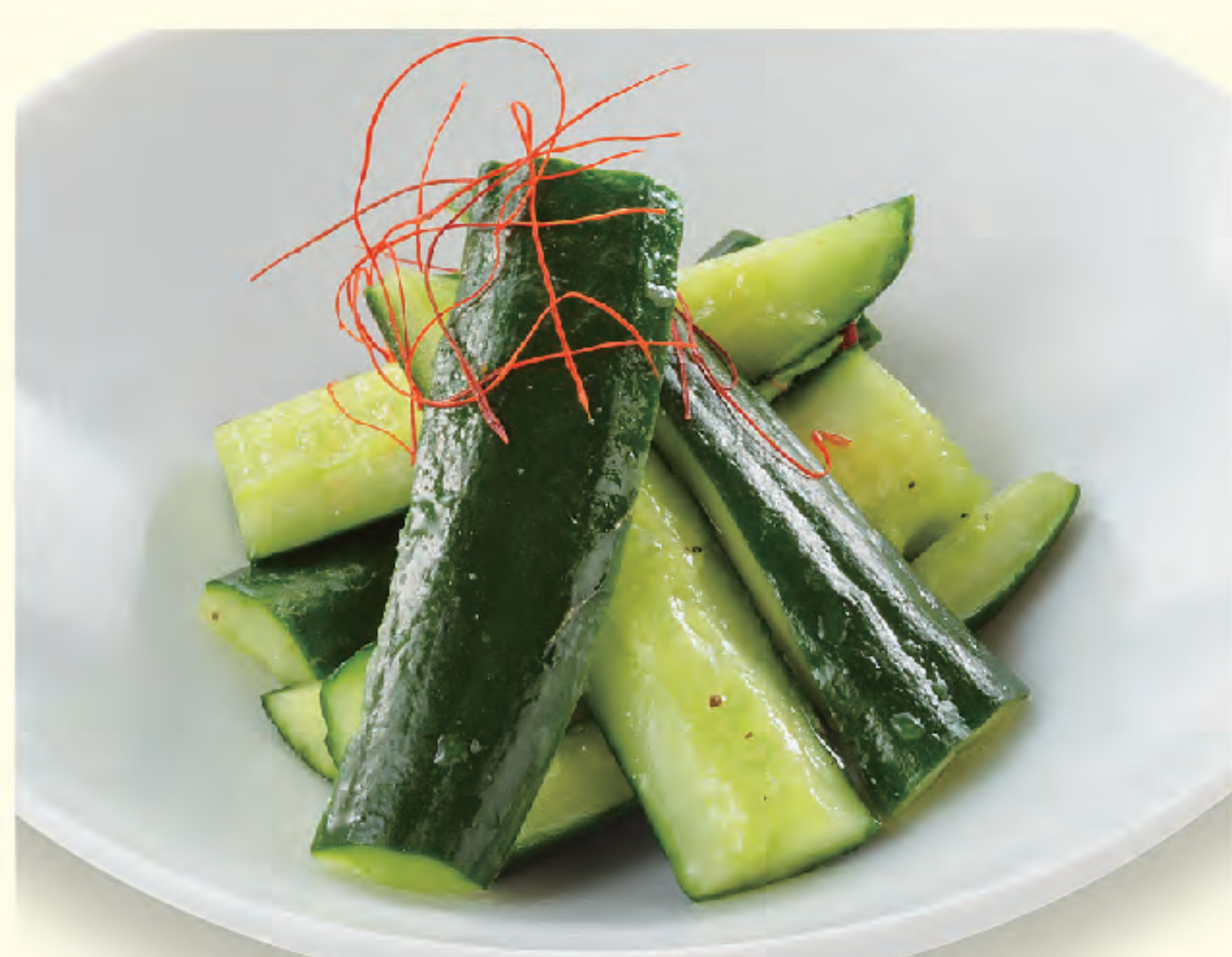


NO. 184 枝豆
310円(税込341円)



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 580円(税込638円)



NO. 214 叩き胡瓜
410円(税込451円)



NO. 181 きゅうり一本漬け
410円(税込451円)

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 各・一本 220円(税込242円)



NO. 304 自家製キムチ
500円(税込550円)



キャベツの甘みを、さっぱりシャキシャキ
NO. 213 塩だれキャベツ
410円(税込451円)

三種のチーズを食べくらべ
NO. 215 チーズ盛合せ
620円(税込682円)



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もございます。
※税別・税込表示となっております。



NO. 302 自家製豆腐サラダ
620円(税込682円)



NO. 303 大根と水菜のサラダ
730円(税込803円)



NO. 311 海鮮サラダ
940円(税込1,034円)



NO. 312 オニオンサラダ
520円(税込572円)

かにたっぷり、女性人気No.1

NO. 301 かにサラダ
1,280円(税込1,408円)



新鮮トマトとモッツアレラチーズと一緒に

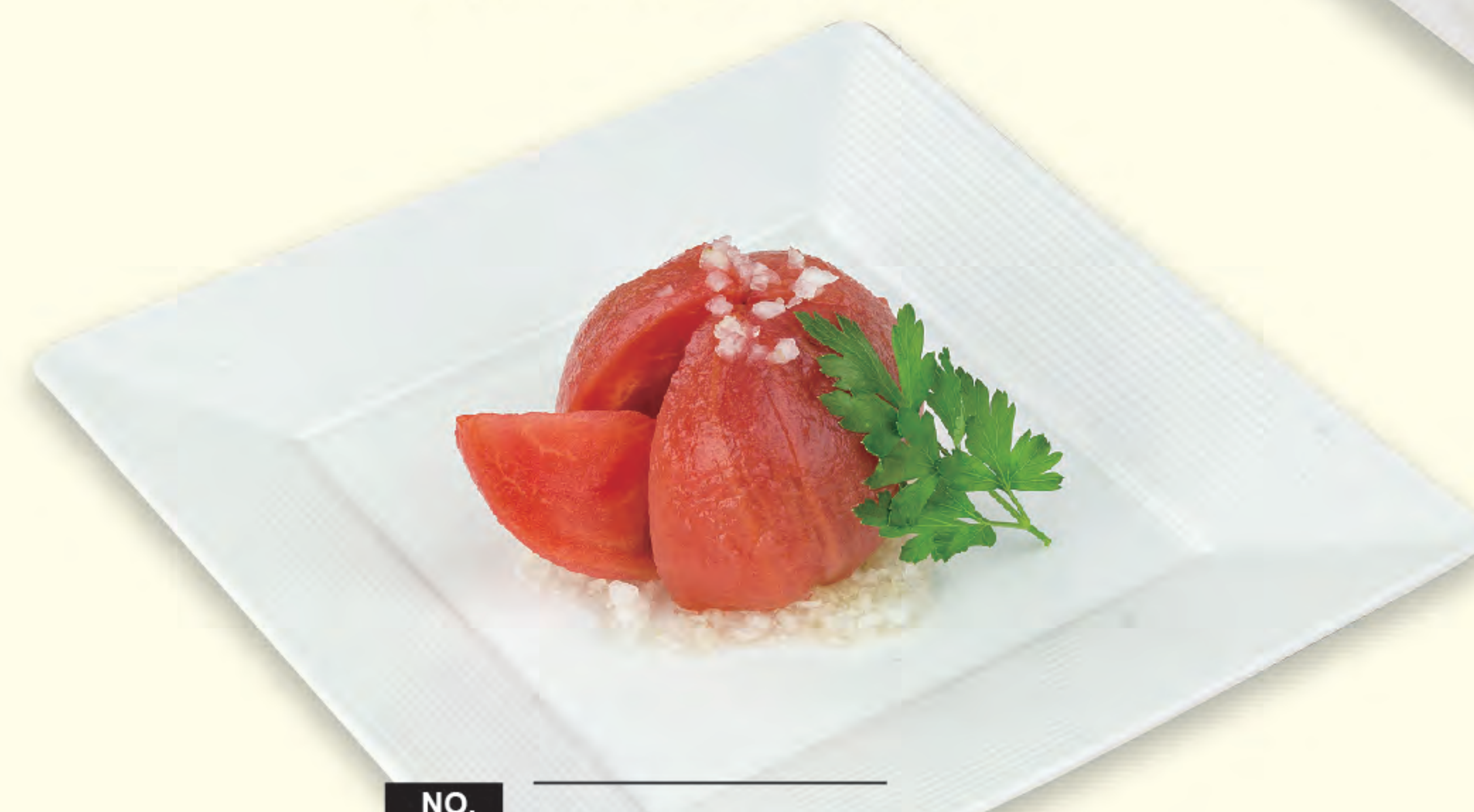
NO. 199 トマトのカプレーゼ
620円(税込682円)



NO. 183 自家製冷やっこ
310円(税込341円)



NO. 69 トマトのブルスケッタ
310円(税込341円)



NO. 198 冷やしトマト
410円(税込451円)



パリパリ食感の新しいサラダ

NO. 268 パリパリ麺のサラダ
730円(税込803円)

豆腐とアボガとの相性抜群

NO. 217 小海老とアボガの
さっぱり冷やっこ
620円(税込682円)



NO. 202 帆立のカルパッチョ
730円(税込803円)



NO. 200 トマトのカルパッチョ
600円(税込660円)



色鮮やかサーモンをオリーブ油とスパイスで

NO. 201 サーモンのカルパッチョ
730円(税込803円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



フルサイズ

NO. 300 ムール貝のワイン蒸し
ハーフサイズ
530円(税込583円)

NO. 291 ムール貝のワイン蒸し
(マリエール風)・フルサイズ
1,040円(税込1,144円)



NO. 241 海鮮鍋
1,850円(税込2,035円)



あさりの旨みをたっぷりと

NO. 292 あさりの酒蒸し
730円(税込803円)



香り旨み濃厚な一品

NO. 267 あさりの
バタークリーム蒸し
730円(税込803円)



ワインのお友No.1

NO. 293 海鮮アヒージョ
730円(税込803円)



季節限定(11月~2月)

NO. 242 もつ鍋
1,570円(税込1,727円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



サクサク天ぷら皆でシェア

NO. 253 海鮮天ぷら盛合せ
1,580円(税込1,738円)



ビールの定番、盛合せ
NO. 263 若鶏の唐揚げ&ポテトフライ
730円(税込803円)



かり、自家製ポン酢でどうぞ
NO. 262 真がれの唐揚げ
950円(税込1,045円)



ジューシーな、かきの天ぷら

NO. 226 カキ天ぷら(三個)
720円(税込792円)



NO. 255 若鶏の天ぷら
620円(税込682円)



たっぷり、かに入り

NO. 95 かにクリームコロッケ
830円(税込913円)



政宗人気メニュー

NO. 252 かに甲羅揚げ
850円(税込935円)



ジューシーこの上なし、自慢の一品

NO. 233 カキフライ
930円(税込1,023円)



NO. 254 ニンニクの素揚げ
410円(税込451円)



手仕込み唐揚げ

NO. 251 若鶏の唐揚げ
410円(税込451円)



NO. 264 ポテトフライ
410円(税込451円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



NO. 71 かに入りピザ
1,200円(税込1,320円)

自家製
ガーリックバターが決めて



NO. 207 エスカルゴのオープン焼き 720円(税込792円)
ガーリックトースト添え

NO. 203 ガーリックトースト(バケット) 190円(税込209円)



NO. 72 海の幸贅沢ピザ
1,150円(税込1,265円)

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
630円(税込693円)

魚介とアボカドの相性抜群



NO. 204 海鮮アボカドユッケ
520円(税込572円)



NO. 101 かに入り
あんかけ焼きそば
1,030円(税込1,133円)



NO. 67 カニピラフ
1,500円(税込1,650円)



NO. 212 ソーセージの盛合せ
730円(税込803円)



NO. 74 かにクリームパスタ
1,320円(税込1,452円)



NO. 102 カニドリア
880円(税込968円)



NO. 75 活あさり和風パスタ
1,030円(税込1,133円)



NO. 65 海の幸のトマトパスタ
1,030円(税込1,133円)

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。



NO. 64 味噌焼おにぎり茶漬け
500円(税込550円)



- NO. 62 梅茶漬け 500円(税込550円)
- NO. 63 かき茶漬け 500円(税込550円)
- NO. 50 麦飯 260円(税込286円)
- NO. 51 ご飯セット 320円(税込352円)
お新香・吸椀付き
- NO. 52 ご飯 160円(税込176円)
- NO. 53 大盛りご飯 210円(税込231円)
- NO. 54 吸椀 210円(税込231円)
- NO. 55 茶碗蒸し 210円(税込231円)



NO. 42 まぐろと
ネギトロこぶり井
お新香・吸椀付き
720円(税込792円)



NO. 44 こぶり天井 お新香・吸椀付き
610円(税込671円)
※お好みでたれをかけてお召し上がり下さい。

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. 41 かにかいこぶり井 お新香・吸椀付き
1,260円(税込1,386円)

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もございます。
※国内産のお米を使用しております。
※税別・税込表示となっております。



NO. 407 ハチミツゼリー
ヨーグルト
410円(税込451円)



NO. 409 杏仁パフェ
450円(税込495円)



NO. 404 プチガトーショコラ
&バニラ
370円(税込407円)



NO. 415 紅茶ゼリー
ヨーグルト
410円(税込451円)



NO. 406 コーヒーゼリー
410円(税込451円)



NO. 408 チョコレートパフェ
450円(税込495円)



NO. 410 シュークリーム
タワー 830円(税込913円)

2~3
人前



NO. 401 バニラアイス
260円(税込286円)

NO. 402 チョコアイス
260円(税込286円)



NO. 416 クリームあんみつ
550円(税込605円)



NO. 405 あんみつ
450円(税込495円)



NO. 333 キッズプレート
720円(税込792円)

キッズ
プレート

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おります。
※税別・税込表示となっております。

ソフトドリンク

NO. 451	ホットコーヒー	310円(税込341円)
NO. 452	アイスコーヒー	310円(税込341円)
NO. 453	カルピスソーダ	310円(税込341円)
NO. 454	アイスウーロン茶	310円(税込341円)
NO. 455	カルピス	310円(税込341円)
NO. 456	コーラ	310円(税込341円)
NO. 457	ジンジャーエール	310円(税込341円)
NO. 460	パイナップルジュース	310円(税込341円)
NO. 461	オレンジジュース	310円(税込341円)

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もございます。
※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。
※税別・税込表示となっております。



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名様以上の乗車で、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



2022-03 GM-HONCHO (T-i)