總支配人帶領您遊覽　杜之都的美食之旅　城市漫步

2011 年 11 月 11 日　脩訂

SENDAI KOKUSAI HOTEL

關于 2011 年 11 月版的製作

自 2009 年 11 月版的《森之宮的飲食與散步》齣版以來，一年半的時間過去了，正當我們以新的活力製定第三版的計劃時，2011 年 3 月 11 日發生了東日本大地震。
史無前例的地震、海嘯和巨大的損失令人震驚.....
　酒店也在這場災難中遭受重創，其建築和設施大麵積受損，不得不進行更新，被迫暫停營業。
為了打造奢華體驗而聚集在一起的工匠們無處施展技藝。
我們多年來積纍的一切又算得了什麼呢？ 我多年來的積纍又有什麼意義呢？ 在我的苦惱中，重建的挑戰開始了。
地震當天，酒店成為 600 多人的避難中心。3 月 19 日，我們用好不容易弄到的麵粉烤齣了麵包。
3 月 29 日，在鋼琴聲中，一傢特殊的餐廳在市內開業，用煤氣罐和磁帶罐提供正宗的法國、中國和日本料理，″正是因為這是一個這樣的時代″。
4 月 11 日，餐廳開業時發齣了這樣的信息：″讓我們把美味的正宗廚師風味帶到您的傢中。 如果買不到汽油，我們就步行和騎自行車！″ 熟食店熟食店 ″最初的想法是將現成的飯菜送到各傢各戶。 等等...
讓我們以某種方式繼續傳遞能量吧！″ 6 月 5 日，所有的建築物終于重新開放，令人倍感溫暖。
　此後，仙臺在全國人民的支持下逐漸恢復，4 月底新幹線開通，6 月舉辦了六盆栽節，8 月舉辦了七夕節。 最近，國分町又恢復了勃勃生機。
10 月，地震發生 7 個月後，我終于決定寫第三期！ 不，我們也必須留下災難的記錄！ 我認為，我們也必須留下災難的記錄。
我的價值觀發生了變化！ 我慶倖自己現在還活著！ 帶著這樣的想法，我像著了魔一樣拿起筆，使齣渾身解數，將心中所想一吐為快，以錶達我在獨自搬到 ″樹之城 ″5 年後，還能在仙臺活著的感激之情。
這一次，除了更新我的美食之旅和徒步之旅之外，我還想引入一個新的挑戰：用我自己的方式走街串巷。 杜之都是一座非常適合漫步的城市。 這裡有商業和娛樂區，有東北部最繁華的購物區，而一旦離開城市，妳就會發現高山、峽穀和河流，鶯歌燕舞，百鳥爭鳴。 寺廟、神社、公園、動物園、遊樂園、博物館.....為這裡的景色增色不少。
要想更好地品嘗美食，就去城裡吧。
請與我們一起，在 ″杜之都的美食之旅　城市漫步″中度過一段美好時光。

2011 年 11 月 11 日。
總支配人 野口育男

關于脩訂版的準備工作

時光飛逝，自我們首次齣版這本指南以來，一年半的時間已經過去了。
我們曾想過，由一傢酒店的總經理來提供這樣一份指南是否閤適。 令我感到訢慰的是，我們的許多客人都錶示贊同。 我們也對他們的反應感到驚訝，這讓我們有了新的際遇。
在此期間，雜誌上登載的很多商店都改變了經營類型、搬遷、改變了營業時間和內容，或者關門歇業了，我們也收到了很多顧客的意見。
因此，我根據截至 2009 年鞦季的最新信息，結閤顧客提齣的意見，對指南進行了增補和脩訂，並訢然推齣了這一脩訂版。
根據我的經驗，我增加了週日和深夜最受歡迎的酒吧和餐館。
過去的一年半也是員工提高認識的快樂時光。 這是受我的嚮導的啓發，也是與總經理的對立麵。 酒店前臺員工開始從自身角度齣發繪製導遊圖。 這個陣容相當有趣，包括他們自己推薦的商店、兒童必遊景點地圖，甚至還有一張狂人地圖。 我們還沒來得及把它們整理好放在房間裡，如果您有興趣，請聯係前臺或禮賓部。
此外，也許是仙臺商人的天性使然，網站上列齣的商店在新年、黃金週和盂蘭盆節等節假日期間會長期歇業。 許多商店也會在連續兩個週末改變節假日，因此指南上的描述

2009 年 11 月 11 日
仙臺國際飯店 總支配人 野口育男

總支配人致辞

非常感謝您選擇仙臺國際飯店。
您對〝杜之都〝的印象如何？
在我看來，仙臺的美在于它的緊湊，城市化程度適中，但行動起來卻毫無壓力。 百貨商店、音樂廳和棒毬場都在步行範圍內，附近有海和山，40 分鐘內可打高爾伕毬、滑雪和泡溫泉。 下班後，您可以去國分町喫壽司，配上一杯香檳，再來一杯勃艮第甜點，然後帶著微醺的心情走迴酒店..... 妳甚至可以這樣做。

這種奢華的消遣方式在東京是不可想象的，但妳可以適度享受。
我很喜歡這樣的杜之都。
最近，經常有客人問我：〝當地有什麼好喫的餐館嗎？〞〝當地有什麼好喫的餐館嗎？〝這樣的咨詢越來越多。
作為一個喜歡喫喝玩樂的人，我應該嚮入住仙臺國際飯店的客人介紹什麼樣的餐廳呢？ 這對我來說是個大問題。
我們必須讓客人滿意。 我們不能給客人介紹我們不知道如何服務的商店，從而給客人帶來不便..... 等等。
經過深思熟慮，我決定介紹一傢我平時輪流光顧的店鋪。 我決定嚮大傢介紹我平時輪流光顧的、可以與店主交流的店鋪，包括將來。
因此，由于我自己的偏見，我把重點放在了古怪的商店和可以看到店主麵孔的臺商店上。
因此，我決定，為了方便顧客，我們需要擴大選擇範圍，所以在本報告的最後，我將介紹一些不在我通常的輪換範圍內，但我認為具有較高水準的餐館，儘管這些信息僅限于我的經驗。

預算和其他數據是根據我的實際支付經驗來標註的。
餐廳的內容由主人決定，酒水的飲用量以每人三杯左右為標準。 預算的範圍可以認為是點酒類（例如啤酒和清酒）和點葡萄酒等之間的差別。 請註意，對于我不常光顧的餐廳，由于光顧次數較少，可能會齣現一些預算誤差。
祝您在森囉城度過一個愉快的夜晚。

2008 年 5 月 1 日
仙臺國際飯店 總支配人 野口育男

我最喜歡的餐廳

高橋萬美
仙臺市青葉區國文町 2-12-5
022-225-6646
週日、節假日休息
大高田剛開始在京都的萬神樓工作，後來加入了三得利，在倫敦、新加坡、澳大利亞、聖保囉和其他城市的餐廳攷察後，他最終來到了仙臺。
他花了很多時間和精力來製作菜餚，充分發揮時令食材本身的風味，不做任何多餘的脩飾。簡單、減法的菜餚也很有藝術性。 味噌花蕾焗竹筍、鯛魚蒟蒻、軟燴鮑魚、清蒸河豚肚、蝦餃.....
火候恰到好處。 儘量少用鹽，讓您品嘗到湯汁和食材本身的味道。
用餐結束時的太茶助是一種真正的享受，第一次來的客人一定要嘗嘗。
這裡有多種清酒和葡萄酒可供選擇，但就價格而言，Leroy 的 AOC 勃艮第葡萄酒是一個安全的選擇。
否則，請以開放的心態點菜。
2009 年 10 月新增內容。
推開拉門，淡淡的熏香引您來到櫃臺前，瞥見主人的眼睛。 別害怕，請坐。 先問菜單是不禮貌的。 如果妳想喫好喫的，沒必要動用自己豐富的知識，只需告訴主人妳想喝什麽，相信他的鑒別力，然後靜靜地等待。 主人很細心，所以先來點熱乎的吧。 先來一道熱菜暖暖胃。 隨後，經過精心烹製的當日最佳菜餚就上桌了。 這種緊張愉悅的感覺難以形容。 越往後，這種愉悅感就越強烈.....
讓我們放手一搏。 明天往哪邊走！
後麵有桌子和榻榻米。 主人很友善，所以不用擔心。
[2011 年 11 月補充].
一塊塊白色的木頭，一個個精心打理的櫃臺。 廚房一塵不染，擦得锃亮，沒有多餘的動作。 嚮徬邊望去，可以看到一朵朵野花，也許是從什麽地方採來的.....
不必看碗碟。 只要觸摸到這股莊重的氣息，就能體會到這裡的精神。
主人說：'古吉是不能喫的。 主人說。 魚身上裹著最好的海帶，慢慢成熟，直到味道如線。 味道是一個一個仔細品嘗齣來的。 他舔了舔高裕銀玲，問道：″現在，妳今天要給我什麽樣的美味？″ 等待的樂趣之一就是觀看主人和健太郎的工作。 最好的時間到了。

大衹預算
約 13,000 至 22,000 日元（含酒水）。

美濃壽司
仙臺市青葉區國文町 2-12-19
022-714-7147
週日、節假日休息

主廚引以為豪的是他的招牌菜--耗時長的江戶前刺身 (Edo-mae nigiri)，刺身和點心交替使用。
主廚是個酒鬼，深知飲酒者的感受。 他根據飲酒者的節奏，迅速端上他們喜歡的點心。 煮熟的鮑魚蘸著用肝臟揹帶製成的醬汁，當他看到妳還剩下一些醬汁，正要喫的時候，他馬上給妳盛上米飯。 時機把握之精妙，令人心碎。 最後的雞蛋是一道精緻的菜餚，雞蛋烤得軟軟的，山藥和大蝦碎搭配得恰到好處。
櫃臺前的八個座位是國分町之夜的最佳座位。
還提供香檳。2009 年 10 月新增。
翔子的師傅是萬米諾 (Manmino) 的師傅路易-羅德萊爾 (Louis Rodelaire)，他還擅長一個小把戲：在白肉上淋上葡萄籽油。 為清酒飲用者準備的飯團和點心之間的互動一如既往地完美！ 要想在就餐當天找到座位並不容易--如果您是一個人就餐，也許能倖運地找到一個座位，但如果您真的想嘗嘗鮮，請瞄準晚上 8:30 之後的第二輪就餐時間。 此外，還可以去街對麵的 Chez Gomme 餐廳試試。2011 年 11 月添加。
三年過去了，關于一位美食鬥士偶然造訪這傢餐廳的傳言接二連三，終于讓這傢餐廳在美食日誌上被評為日本壽司類第一名。 齣現這種情況可不容易！ 仙臺 "Sushimino "是何方神聖？ 全國各地的知名美食鬥士紛紛湧來，詢問 "仙臺的壽司店是誰？ 他們被告知 "不夠好"、"不夠好"、"不夠好"，甚至放棄了宮城頂級餐廳的地位。 互聯網就是這樣.....
下麵的世界熱鬧非凡，主人本人卻對虛擬世界不感興趣。 他是一個頭腦冷靜的人，他會問自己 "什麼是喝酒的士兵？" 他自問自答："何為酒兵？ 他自己也是客，正在努力學習。
地震發生後，我立即被打動了！ 看到煤氣還沒恢復，他就在櫃臺上用手中不習慣的爐子即興做起了黃魚涮肉。 食物很快就煮好了，並在最適的時候並在最閤適的時候端到了我們每個人的麵前我們每個人的面前！ 剩下的湯汁用來製作最後的 "刁吉留"。 即使是最無辜的人，無論在什麼情況下，對取悅的不斷追求都是堅定不移的。 我已經脫了皮。 主人說。
邁上新臺階...
讓我們去品嘗這雄心壯誌吧！
大緻預算
約 13,000 - 20,000 日元 (含酒精)。

美濃村方
青葉區國分町 1-7-8
022-265-8688
每週一閉館

店主來自美濃壽司 (Mino Sushi)，就像上麵的美濃壽司 (Sushi Mino) 一樣。
餐廳的外牆是鋪砌的，臺也很寬敞、
您可以在這傢讓人聯想到現代酒吧的餐廳裡度過美好時光。
與 Sushimino 相比，Sushimi Mino 的主人會以很快的速度為您送上一道又一道小喫、
在這裡，您可以放鬆地按照自己的節奏享用飲品。
這裡不是那種會告訴妳〝來了，我們做好了飯團，趁熱喫吧，幾秒鐘就好〞的餐廳。 這裡也不是那種可以讓妳坐下來，放鬆地按照自己的節奏享用飲料的餐廳。
這是一傢適閤成年人的餐廳，他們希望在優雅的空間裡，在輕鬆的氛圍中享受清酒和點心。
提供香檳。 價格閤理。
2009 年新增。
位于後街的一棟房子，腳燈嚮上照明。 入口處呈拱形，寫在銅闆上的餐廳名稱飄浮在空中。 推拉門有些緊張地打開了。 年輕的主人和老闆孃的笑臉讓妳熱乎乎地鬆了一口氣。
高高的天花闆、寬敞的座位佈置和寬敞的室內空間，讓人覺得這是一個可以〝輕鬆優雅地喫壽司〞的地方。
能滿足這種兩麵性的餐廳，實屬

悦南
青叶区国分町 1-3-21 惠比寿屋 Parkside 1F
022-215-2844
周日、节假日休息

这家餐厅只有一个 8 人座的柜台，中央有一个引人注目的冰柜。
用油腌制的牡蛎和在岸边烧烤的鲍鱼、
优质小吃之后是江户前风味饭团。
鸡蛋的种类与 Sushimono 相同。
Oyakata 不喜欢喝酒，但他很谦虚，总是在寻找最好的餐馆进行品尝和探索。
他非常和蔼可亲。
可惜他们没有自来水香槟。
如果您订不到位，或者您想花比 Sushi Front 更少的钱，不妨试试 Sushi Front。
2009 年 10 月新增。
在坂南町公园（Sakanamachi Park）对面，推开石墙上的自动玻璃门，映入眼帘的是一个 L 型柜台和价格低廉、热情好客的老板的笑脸。 L 型柜台前，热情开朗的店主笑脸相迎。
了解过去美好时光的人可以沉浸在对酒店一楼 "仙波 "时代的怀念中。

大致预算
12,000 日元起（含酒水

CIRCUS, 原名 Sagaa Kasu
東京都青葉區西木町 1-12-6
022-224-8255
週日、其他不定期節假日休息

以日本料理為基礎的創意美食。
臺、餐桌和吧臺都設計得非常時尚、
如果您想在輕鬆愉快的氛圍中品嘗少量美味小喫和飲品，這裡是您的不二之選。 芝麻菜和橄欖沙拉、自製竹筍、天然芝沙魚、烤竹筍、烤雞肉、鵝肝春捲.....所有這些菜餚都有一種業餘的味道，但都給人一種溫馨、傢常的感覺。
主廚對中國菜很有研究，小籠包和杏佈丁也很美味。
餐後的蓋澆飯也很不錯，由于需要一個半小時纔能完成，建議先點蓋澆飯。 喫剩的飯菜可以作為紀唸品帶迴傢。
酒精飲料豐富。 葡萄酒價格閤理。 推薦給情侶。
2009 年 10 月新增。
在定善寺街和國分町街交扠口的 Café Veloce 徬，乘坐非常狹窄的 6 座電梯上到 4 樓，然後沿著右後方結構良好的道路前行。 店主的住所？ 酒吧是常客們經常光顧的地方，後麵還有一個長長的臺，邊上還有包間式的餐桌。
妳可能會認為這只是一個傢庭經營的溫馨酒吧，但它的野心卻不小。 從以前位于電力大樓徬邊開始，它就一直走在時尚餐廳的時代

葡萄酒酒吧 RB※歇業※
青葉區國分町 2-1-1 富士大廈 7 層 19 號
022-267-3677
休息日：不定期開放

這就是齋籐剛的店鋪，他是目前臺葡萄酒界最引人註目的人物，難度達到了 A 級。 齋籐先生熱愛勃艮第，不斷品嘗和探索。 能在這裡用玻璃杯品嘗到村級和一級酒莊的葡萄酒是一種享受。 他還提供香檳酒，主要是白蘭地和 RM。
他還是日本電影的忠實影迷。 如果您喜歡，可以品嘗一下 Tora-san 和 Pinot 的結閤。
他說，他喜歡勃艮第葡萄酒和日本電影所共同具有的模擬品質。 這是一傢神祕的餐廳。
從附屬餐廳的法式料理中衍生齣來的各種小喫也很地道。
就我個人而言，我喜歡在品嘗過 Sushimono no Tamago（壽喜濃之玉子）的清淡菜餚後，順便品嘗一下甜點。
2009 年 10 月新增。
在一棟雜亂無章的大樓的七層，左手邊最裡麵的位置。 打開門，一個大型陳列櫃映入眼簾。
齋籐先生穿著店裡最初的 Polo 衫，以一種輕鬆的姿態迎接您，這也許是他研究的結果。
他輕鬆地歡迎您。
負責正宗小喫的女員工已經離開，現在餐廳由一人經營。
現在的小喫比較簡單，但當附屬餐廳營業時，可以提供正宗的菜餚。
勃艮第葡萄酒一如既往地好，如果妳能與他的好奇心相契閤，就能品嘗到令人難以置信的美酒。 這裡是全日本難得一見的珍貴之地。 甘粕甲子園的毬手們！ 讓我們一起為他們喝綵。
雖然餐廳錶示不定期休息，但週日照常營業。
2011 年 11 月新增。
在這裡還能品嘗到美味的皮諾葡萄酒。 為何如此美味？ 這裡的齋籐也有他的過人之處！
我不僅學會了看日本電影流淚，還學會了看日本詩人阿龍八龜和籐原清平的日本電影流淚。
東北人深深烙印在基因裡的精神是否被撼動了，門之部的神是否也降臨了？ 他有膽量堅持自己的誌嚮，即使在地震後不得不放棄附屬餐廳，白天繼續兼職交通協管員！ 他是否深化了皮諾的分子結構？
抒情的勃艮第精選更加神祕，舞臺也更高。
酷酷的，孤獨的勇士！ 讓我們一起去支持他吧！
大緻預算
兩杯葡萄酒 4,000 日元起

Chez Gome※歇業※
東京都青葉區國分町 2-14-6
022-267-5712
週日、節假日休息

臺前有六個座位。
店主中込先生是臺葡萄酒界的知名人物，人品極佳，粉絲眾多。
他非常喜歡勃艮第，因此定居于此。
他還會做蕎麥麵，因此，一手一杯勃艮第葡萄酒，一手一碗蕎麥麵，真是一種神奇的體驗。
汍森奶酪牛排也是極品。 請品嘗一次。
一傢在難度上與 RB 相反的餐廳。
雖然葡萄酒和點心的質量並不高，但 Nakagome 的個性會讓您有賓至如歸的感覺。
2009 年 10 月新增內容。
壽司店斜對麵的木門很容易被忽略。 店主的微笑從玻璃中透齣。 菜單不經意地寫在黑闆上，吸引了我的目光：新推齣的白石烏門烤肉。 每天限量 10 份，從未售罄。
中込先生也很喜歡他的主打菜--萬米。 萬美、囌希米諾 (Sushimino) 和 Chez Gomé 這三傢餐廳的縱嚮組閤絕對不容錯過。

大約預算
4,000 日元起

葡萄酒精品店 Ash de Beau※歇業※
臺市青葉區一番町 4-4-8 醍醐共立大廈 1F
022-725-7677
週日、節假日休息

基本上是一傢葡萄酒商店。
您可以站著喝酒，品嘗葡萄酒。
位于國分町中央、
在您想去的商店開門之前，有一個等候區。 在這裡喝杯酒很方便。
與店主愉快交談。
當然，也可以購買葡萄酒。
2009 年 10 月加入。
可惜已于 2009 年 4 月關閉。 招牌侍酒師 Osamu Kasama 加入了酒店，並將 RB Saito 視為自己的導師，如今他已成為一名嶄露頭角的侍酒師，擅長勃艮第葡萄酒。 他與在第三世界擁有廣汎專業知識的侍酒師阿部隆明一起，負責酒店所有餐廳的葡萄酒選擇。 他與在第三世界擁有廣汎專業知識的侍酒師阿部隆明（Takaaki Abe）一起，負責酒店所有餐廳的葡萄酒選擇。

LA DONNA 沙龍
青葉區國分町 2-14-18 上善寺公園 Park Building 1F
022-215-2212
週日、節假日休息。

位于定禪寺公園大廈 1 層，麵嚮定禪寺大街的一傢知名沙龍。
店主鈴木節子是臺的傳奇母親，也是伊達媽媽會 (Date-Na Mama no Kai) 的會長。
她是臺商界人士的寵兒/児。
她非常註重細節，特意改建了建築，還特意在定善寺通的一側開了一扇窗，以便顧客能一睹″光之盛會 ″的風採。
店內空間寬敞，女人們話題豐富，水平很高。 在現場鋼琴縯奏的伴奏下，您可以靜靜地度過一段優雅的時光。
2009 年 10 月新增內容》。
兩盞類似路燈的燈打開了一扇實木門，門後是中間的白色圓頂屋簷。 另一扇綵色玻璃門通嚮裡麵。 一位輕快的男孩將您帶到後麵，臺座位就在您身邊。 圓頂南希燈照亮的高高的天花闆、潺潺的音樂聲、鋼琴聲.....一個優雅的空間展現在眼前。 這就是臺的社交場所。
妳可能會遇到電梯，被綁架到意想不到的餐廳。 別擔心，這是一傢很有價值的街邊小店。
這裡是難得一見的臨街餐廳，也是路邊的禦用景點。
預算指南

法國餐廳 Au Cochon Bleu
東京都青葉區市番町 4-5-26
022-224-3586
休息日：不定期營業

位于三越（Mitsukoshi）和 Lotteria 徬邊大樓的 4 層。 打開門，木地闆上鋪著格子佈。 不愧是法國餐廳。 我環顧餐廳四週。 海報、小飾品和語言課程信息隨處可見。 妳可以感受到店主的精神，他的靈感來自巴黎的小巷。 我們在餐廳邊上 發現了一個藍色乳豬裝飾品和一幅素描。 主廚是豬菜專傢。 他說，豬與他的生活息息相關，而藍色在歐洲被認為是帶來倖福的顏色，因此他選擇了豬作為餐廳的名字。
打開菜單 Pâté Campagne、Boutin Noir、Mont Saint-Michel mussels marinière、紅燒牛肚和白豆、三鮮豬肉拼盤.....
所有這些都令人著迷！ 啊哈，鄉愁。 二十多年前在六本木和西麻布地區開小酒館的情景似曾相識，不由自主地會心一笑。
首先，您需要手持啤酒或葡萄酒而不是開胃酒，慢慢選擇單點菜餚。 餐廳的特色菜之一是三鮮豬肉（sangenbuta）。 餐廳以其名字為榮，並將各種烹飪方法 發揮得淋 灚 儘緻，包括烤肩肉、帶骨培根、水煮揹肉、烤帶骨裡脊肉和熏帶骨裡脊肉。 拼盤是一個很好的介紹。
選好主菜，再挑選一些橄欖和幾樣開胃菜，然後在桶子上夾一些裡脊肉。 慢慢品嘗。 酒瓶價格閤理，即使是法定產區的公牛酒也有很好的釀酒師，幾乎是鄉村級的。
到目前為止，這只是臺市維持生意的一種臨時形式。
這並不是這傢餐廳的真麵目！ 隨著您的不斷光臨，它的真麵目會逐漸顯露齣來。
當妳習慣了常規菜單，開始為自己的選擇 發愁時，廚師會悄悄地對妳說：″吉比耶來了。’吉比耶來了。 沒有人能抗拒這幾個字。
山鴿、小野鴨、野鴨、山鷸、野雞、野兔、野豬、蝦夷鹿.....
這些野味都被承包給了馬塔基人，所以要看當天的狩獵結果和有什麼收獲。
在銀盤上的外觀與大量銷售的產品不同，後者只露齣頸部，以區 別于藍頸鹿。 幾天前的飛行體就在那裡，神態莊重。
這次，我被沙拉醬迷住了，喫了一只山鷸。 有人告訴我，因為要拔毛，所以需要一些時間。 沒關係，沒關係。 為了享受美味，我們還是清淡地等待開胃菜吧。
在等待一杯白葡萄酒和一瓶紅葡萄酒的過程中，服務員和我們聊起了藉用我們喝的酒加入醬汁的話題。
經過一個多小時的等待，肚子裡還剩了不少時間，貝卡斯終于來了！
高貴的身姿，渾身巧剋力色，散 發著迷人的光芒。 就連長長的喙也被切成兩半，整齊地切成片狀，還配了一個小勺來刺穿腦門。
臘腸醬凝結了風味，並在精華中加入了創造者 Chandon de Briereuil 的靈魂，真是精妙絕

倫！　骨頭、肉和內臟的口感因血液中的鐵元素與葡萄酒的痠度相結閤而更加豐富。 餘味是所有這些元素的圓潤和諧。
咀嚼、啃咬、吸吮、舔舐、嗅聞、吞嚥.....在野外大快朵頤，猶如一只猛禽。 誰能想到妳會在〞樹之城〞遇到這樣一道菜？
披著羊皮的狼 這纔是真正的廚師之心。
現在，讓我們期待另

大緻預算
含酒精，通常 9,000 日元起
16,000 日元起

岡崎日本料理
青葉區春日町 10-28
東京都青葉區春日町 10-28 022-266-7282
週日、節假日休息

Okazaki 位于上善寺通（Jozenji-dori）外的木町通（Kimachi-dori）沿線，環境幽靜。
餐廳環境舒適，一樓有一個五人座的臺，二樓有兩個八人座的餐桌。
熱菜、開胃菜、蓋飯、生魚片、燒烤菜餚、煨菜、燒烤菜餚（經典的新鮮鵝肝捲牛肉榻榻米）、瀧見五花肉和甜點只需 3800 日元！
一頓豐盛的懷石料理。 午餐和晚餐：只需一道菜。 這是一個將損失降到最低的世界，也是一個將損失做到極緻的世界。 值得欽珮。
年輕丈伕的父母住在藏王附近青根溫泉的一傢旅館裡。 在灘萬還是臺東急酒店的時候，他曾在這裡接受過培訓。 在臺上可以看到他的精心製作。
碗和煨菜也是香氣撲鼻。
自餐廳開業以來，勃艮第葡萄酒就一直列在飲品單上，但在 RB 的指導下，他對釀酒師也更加挑剔。 Riedel 玻璃杯栩栩如生。 清酒來自 Omotaka、Hakurakusei 和 Kenkunichi。
雖然只有幾款酒，但陣容十分強大。
反正也很難預訂到。
為了以防萬一，我在去的當天就去預約了。 倖運的是，我在臺前找到了一個座位！ 但店主卻說：″我們這組還有四位客人，可以嗎？″ 店主說 妳覺得怎
不要只满足于喝茶。 点更多饮品，支持他们！

预算指南
课程 3 800 日元
含酒精 8,000 日元起

Kappo 大穀餐廳
青葉區館町 3-7
東京都青葉區館町 3-7 022-225-4649
已關閉

館町曾經是一個旅館區，現在則是可疑旅館林立。 在這樣一條小巷裡，這傢卡佈餐廳靜靜地佇立著，倣彿從泡沫時代起就一直在註視著這條街的興衰。
簡樸的入口和門簾讓人感到莫名的舒適。
一樓是寬敞的臺，二樓是榻榻米包間，包間裡擺放著下沉式餐桌和小榻榻米。
臺上方，魚鉤猶如戰利品般吸引著人們的眼毬。
店主曾在京都受訓，是一位技藝精湛的廚師。
這裡的菜餚並不華麗，但都是精心烹製，美味可口。 盛夏時節，我品嘗到了冷蛤蜊湯，濃鬱的湯汁和鮮美的味道凝結在一起。 汗水很快就消散了。 對于生魚片，我們對簡單的以金槍魚為中心的三件套拼盤不感興趣。 我們堅持喫白肉，享受當季的薄片。
如果妳想喫更好的，可以和店主談談！
您想喫什麼？ 老老實實告訴他。
手工製作的安其莫 (ankimo)，煮得稀爛，是真正的傑作。 餐後的牡蠣粥也是一道富含礦物質的美味佳餚。 如果您對這傢餐廳非常熟悉，您還可以品嘗鮫鰊魚、河豚、suppon nabe，當然還有日本版的烤藍頸魚 (gibier)。
正如您所看到的，它深沉、懷舊，讓人莫名地平靜下來。 這是一傢彌/瀰漫著昭和時代氣息的寶貴餐廳，我們希望它今後不會改變。

預算指南
含酒精 10,000 日元起
當您為預算而煩惱時，這裡將是您的好去處。

東都屋
青葉區國分町 2-9-10 南條大廈 1F
022-261-5557
休息日：週日

這是一傢日式餐廳，設有臺、帶下沉式鍋竈的小空間和包間。
在這裡可以以閣理的價格品嘗到三陸當地的魚類。
主廚曾任 Kihachi 主廚，服務週到。
如果您不追求高橋萬治（Manji Takahashi）級 別的品質，而是想以適中的預算享受一頓安全的美食，這裡是一個非常方便的去處。
2011 年 11 月新增。
我認識這傢餐廳已經有十多年了。 我認識這傢餐廳已經有十多年了，自從我在東京的時候被店裡的窗簾吸引，去那裡做銷售時就認識了它。
是因為價格實惠嗎？ 這傢餐廳的酒店客人提名率很高。
Sano Oyakata 暫時退居幕後，把臺交給了他的徒弟，但隨著 Murakami 的獨立，他現在自己掌管臺。
地震後恢復得很快。 製作了木炭，餐廳于 3 月 17 日重新開張營業。
餐廳一直營業到凌晨 2 點，這為您在上午 10 點之後還想喫一頓美餐提供了方便。
薄皮萩（更準確地說，是馬肉萩）非常美味。 豬肝配以日本柑橘汁，如果您喜歡豬肝本身，請提前預訂。
該菜單非常受歡迎
预算
8,000 日元起（含酒水）

Aji Koji 100
東京都青葉區國文町 2-8-12
022-214-3077
週日休息。

居酒屋風格的壽司店。
可同時享用各種小菜和壽司。
臺和榻榻米房間。
如果預算有限，這裡也是您的首選。
大緻預算
7,000 日元起（含酒水）。

意大利餐廳 CHIANTI-BUONO
東京都青葉區市番町 3-8-4
022-215-8222
休息日：全年無休
位于第一條小巷右轉左手邊的二樓，是一傢非常受歡迎的餐廳。 餐廳後麵很寬，有 70 個座位。 前麵為禁煙區，後麵為吸煙區。
Bagna cauda。 我喜歡醬汁的鹹味。 濃稠而粘稠，鳳尾魚的鹹味和大蒜的香味與奶油相得益彰，配上生的和熱的蔬菜、土豆、麵包，真的非常美味。 我當即就做齣了決定！ 我還會在傢裡的聚會上喫這個！
新鮮齣爐的長條香腸有 45 釐米長，被完美地擺放在一個木碗裡，看起來就像是用一塊方木彫刻而成的。
名為〞比安卡〞的簡易披薩也不容錯過。 雖然是披薩，但它並沒有使用奶酪和番茄醬，而是味噌。 只有蒜片和迷迭香放在薄薄的餅皮上。
酥脆的口感、風味和香氣同時襲嚮鼻孔和味蕾，橄欖油和辣椒更是點睛之筆。 配上葡萄酒，真是絕配 所有菜餚都是以鄉村風格精心烹製的。 意大利麵和意大利調味飯的口感也很好。
酒單上的葡萄酒也很豐富，價格閤理，是這傢餐廳的典型特色。
隨意的選擇讓人胃口大開，錢包鼓鼓。 非常適閤傢庭或一群誌同道閤的朋友。 餐廳的祕製獨創調味品也很有名。
預算指南
4,000 日元起（含酒水）。
可以品嘗三陸美食的居酒屋

胜屋
东京都青叶区国文町 2-12-19
022-716-1660
周日休息

这是一家在网上曝光率极低的居酒屋。 我在东京时就听说过这家居酒屋，但花了一年半的时间才找到它。
在二楼的最里面，一扇格子门被拉开。 我们走进居酒屋的柜台，里面坐满了常客。 没有菜单。 菜单上首先是各种富含矿物质的当地海藻和野生植物，然后是为清酒饮用者准备的小吃，包括带着一丝粉色的上等鳕鱼子、七滨的气泡云莓、气仙沼的马粪云莓和静川的鲍鱼，所有这些都是极品。 在这里，您可以告诉店主您想吃什么主菜，如烤鱼、煨菜或烤仙台牛肉。 菜肴都很粗犷，但非常美味。 只要您提出要求，就能品尝到三陆地区的所有美食。
冬天的火锅也很不错。 营业时间至 24:00。

大致预算
8,000 - 10,000 日元（含清酒）

稻瀨
青葉區中央 3-6-22 Ekimae Nozomi 大廈 1F
022-224-6884
全年營業

儘管 Inase 具備本指南最不願意提及的所有條件--網絡曝光率高、連鎖居酒屋風格、暢飲計劃--但年輕的店員們卻幹勁十足。
從新鮮的生魚片開始，如劍魚、金卡沙巴魚、menuke 和 mejika，然後是白灼鰻魚、炭烤吉子和當地種植的蔬菜配湯，所有菜餚都經過精心烹製。
您還可以品嘗到汍醬和白肝等內臟。 壽司是這頓飯的收尾，但如果您喫膩了生魚片，您可以點一份壽司飯團，裡麵只有壽司米飯，您可以交替享用刺身和飯團，就像在壽司店享用壽司一樣。 如果想喫得便宜，我們建議您在餐桌上選擇普通菜單。 如果您想品嘗美味佳餚，請準備好在臺前就座，並聽從廚師的建議。 儘量避開人多的黃金時段，因為此時自助餐廳人滿為患。
營業至 24:00。 (週五、週六和公共假期前幾天營業至 26:00)。
大緻預算
7,000 - 10,000 日元（含酒水）。
過了午夜就不用擔心了。

VAT Junior (VAT JR)
臺市國分町 2-2-23 檸檬城堡大廈 1 層
022-262-6189
第 1、3、5 個週日休息。

VAT JR 靜靜地坐落在一棟多租戶大樓的後麵。 溫馨的古木、經驗豐富的調酒師、高貴而不張颺的態度..... 這裡有一個適閤成年人的純正酒吧，在這裡，適度的緊張感會讓人感到舒適。

酒水選擇豐富，從麥芽酒到雞尾酒應有 儘有，不過酒水單上的酒數量不多。 特 別值得一提的是酒吧的正宗西餐菜單。 菜單上有各種地道的西餐。
菜單以傳奇的萊茵戈爾德餐廳為藍本，由當年在那裡工作過的員工製作，口味也被頑強地傳承了下來。 燉牛肉、雜燴米飯、洋蔥燉湯、炸豬排三明治.....都是輕而易舉就能超越其他西餐廳的精品。
員工素質高。 不是那種節假日都模糊不清的地方。 多虧了老闆的洞察力！
在國分町結束一天行程的理想去處，會給飢餓的胃帶來驚喜。
營業至 26:00 (週日和節假日為 24:00)。
大緻預算
5,000 日元

卡亞
東京都青葉區市番町 4-4-4
022-721-8222
休息日：週日

時尚的韓國創意料理餐廳。 不建議追求正宗韓國料理的人光顧，但您可以在輕鬆愉快的氛圍中品嘗美酒和韓式菜餚，而且價格 "閣理"，不計較質量。
在這裡，您還可以品嘗到類似玫瑰餅的土豆煎餅和用韓國大醬製作的阿拉比塔式意大利麵等奇特口味。 餐廳平日營業至 26:30，如果您開始懷舊，不妨來這裡避一避。
大緻預算
5,000 日元（含酒精）。

Shizukutoya.
東京都青葉區市番町 4-4-5 八重禪大廈 B1F
022-711-1644
週日休息

在 Kyaya 徬邊，沿著一些看起來很可疑的鐵樓梯走下去，然後打開門。
瓖/鑲邊的玻璃地闆是一個令人印象深刻的硬空間。 右邊有一個臺，前後各有一張風格各異的桌子。 顧名思義，燈具和牆壁設計的靈感來自于水滴.....
在這裡，妳倣彿來到了很久以前西痲佈地區的一個世外桃源。 這裡給人的感覺就像是為在文町生活和工作的阿拉-薩阿（Ala-Saaa）們準備的餐吧。 這裡的菜餚以日本料理為基礎，時尚而富有創意。 鼕季的生蠔射擊、獨創的凱撒
沙拉和馬生魚片 carpaccio misto 等，雖然價格昂貴，但菜餚和服務都 別齣心裁，令人賞心悅目。 餐廳平日營業至凌晨 5 點，附屬餐廳 Alley Touya 週日營業至凌晨 3 點。 這裡也為深夜食客提供了便利。
大緻預算
8,000 日元（含酒水）。

床單之間
青葉區國分町 2-10-21 後井大樓 4 層
022-265-4914
週日和節假日休息。

酒吧 24:00 後開門。 酒吧沒有招牌。 左側有一個對講機，一個刻著 "Between the Sheets"（床單之間）的牌子代替了銘牌，下麵用小字寫著 "PRIVATE"（私人）。 我退縮了一會兒/児。 但我還是勇敢地打開了厚重的大門。 歡迎來到臺深處！ 我躺在白色的卡西納裡，一邊聽著戴著帽子的 "Madoka Mama "的歌，一邊享受著國分町的餘暉。 營業至凌晨。
大緻預算
6,000 日元

B 级休闲美食

胜成
青叶区北见町 7-25
022-264-3878
　周日休息

酒店附近的炸猪排餐厅。
首先，点一杯啤酒，然后等上 20 分钟，吃点腌菜和洋葱片。 炸好的猪排热气腾腾地端上桌，在低温下慢慢炸制，配上大量卷心菜，纵横切成厚片。 这里的酱汁可不能随便碰。 首先要加盐。 两三块之后，最后上酱汁。 可以搭配米饭和名子蘑菇汤一起享用。
虽然不建议想品尝上野御三家之一的 "本家蓬塔 "的人品尝，但如果在仙台突然想吃烤猪排，这里是您的不二之选。
您还可以在 Serang 订购盐味 Grünerfeltrina 或酱味 Pinotage 等土特产，然后在房间里享用。
预算指南
特制烤猪排、米饭和味噌汤 1,370 日元

阿雲
青葉區一盤町 2-3-28 一飯山橫町
090-6622-8727
週一休息

臺為什麼有伊勢烏鼕麵？
熱騰騰的烏鼕麵，麵條中間放有魚湯、味噌燒酒和薑末。 它很簡單。 麵條的口感與全熟相反。 醬油的香味撲鼻而來，令人上癮。
醬油使用的是宮城縣上町的小口本釀吟釀酒，具有獨特的風味。 在品嘗時，可加入少許辣椒，改變口味，最後再配上一杯焙綠茶。
這是為美食鬥士準備的午餐，在一天漫長的戰鬥後對腸胃溫和。
2011 年新增。
地震後，餐廳不倖關閉！

大緻預算
伊勢烏鼕麵 700 日元起。
午餐包括瓊脂和咖啡。

中式面条 Kaichi
青叶区国分町 3-8-12
022-265-5907
周日休息

我的拉面理论
避免在午餐时间吃拉面，因为拉面会扰乱肠胃，延缓消化，晚上吃了会有问题。
晚上吃，避免半夜口渴。
不自然的味道、甜味、浓味、味精的味道.....
识别这些异味并拒绝它们。
这种生物反应非常重要。
在森之宫的第四年，我终于找到了一种可以理解的饮料。 只用优质鸡汤精心熬制而成的汤汁，与秘制酱汁一起倒入唐饼中，汤汁的香味让我更加期待。
店主的仪式感也由此开始。
是为了赋予面条生命吗？他像着了魔似的，一边上下摆动身体，一边小心翼翼地用左手使出浑身解数沥干热水。 他右手的筷子也配合着这样做..... 光是看这一动作就很有趣。 喝一口汤，清淡而浓郁。 面条卷曲有度，筋道爽口，鸡肉和笋的搭配也很简单，但这种精致的平衡却让人上瘾。 这种黄金比例与讨论好恶是不同层次的技巧。
拉面中的珍品？一家能让人回味无穷的珍贵店铺。
菜单上有两种拉面：酱油拉面和盐巴拉面，点心只有韭菜、竹笋和鸡皮。 炖鸡皮也很刺激味蕾。 粘稠湿润的口感紧贴舌尖，无法形容。 当然，它与啤酒也是绝配。最近，店内還增加了雞肉茶樹拉麵和三陸裙帶菜拉麵。
預算
中國麵條 680 日元
Shio Chuka 蕎麥麵 780 日元
韭菜、雞皮和竹筍各 100 日元

日本蕎麥麵 伊達

青葉區高野原 4-10-9
022-394-8186
休息日：週四、第 3 個週三

高野原，距離酒店約 19 公裡，也位于臺市輝煌的青葉區。
在山地車訓練期間，我一直對這個地方充滿好奇，沒想到一進門就中了大獎！
打開前門，脫掉鞋子走了進去。
右邊的房間是座位區，高高的天花闆和狹長的玻璃窗，透過玻璃窗，鞦天的落葉耀眼奪目。
餐廳有四張桌子，可容納 18 人，環境幹淨整潔，陽光充足，客廳風格的揹景音樂悅耳動聽。
芝痲蕎麥湯非常美味。
用研缽精心研磨的芝痲細膩，與用村崎種植的鰹魚片（幹鰹魚片）熬製的湯汁相得益彰。
它芳香四溢，就像來自大地的牛奶。
一口下肚，胃黏膜被輕輕包裹，倣彿在緩解連續作戰的疲勞。 切成薄片的黃瓜和盱眙脆脆的口感令人愉悅。
蕎麥麵由八嶽地區齣產的 100%石磨蕎麥粉製成，不稠也不稀，帶著微微的甜味，口感很好。
這種和諧的口感讓人胃口大開。 有了蕎麥湯，康復纔算完成！
即使湯喝完了，也要把蕎麥麵水一飲而 儘。 妳的胃會被洗得幹幹淨淨。
現在沒有了阿雲，美食鬥士的救星齣現了？
當然，您還可以嘗嘗用榻榻米石種植法製作的生粉蕎麥麵，配上特製的芥末和辣蘿蔔。
兩種麵的份量都不大。 如果您有興趣，可以同時點兩份。
其他值得推薦的菜餚包括湯汁清香的溫熱地道雞肉蕎麥麵，以及用壓榨法製作的正宗芝痲油油炸的當地蔬菜和天然大蝦天竺蕎麥麵。
餐廳說它已經開業五年了，但原因是地點嗎？ 是因為沒有在雜誌和互聯網上曝光嗎？
午餐時間只有幾個本地顧客。 在輕鬆愉快的氛圍中享受美食總是令人愉悅的。
無農藥、無添加劑、無添加劑、無天然成分...
似乎能讓妳的生物反應恢復中性。
這是一個難得的地方，在這裡妳能真正感受到自己在做對身體有益的事情。
預算
芝痲湯蕎麥麵 1,200 日元
釜之淵蕎麥麵 700 日元
地道蕎麥麵 980 日元
Tenzaru 蕎麥麵：1600 日元

伊賀田茶店

焙茶軟冰淇淋非常美味。 焙茶的清香與同樣細膩的奶油相得益彰。 奶油沁入鼻孔，入口即化。

250 日元 這個價格，這樣的錶現。 老字號茶館 Iketa 的軟冰淇淋曾給我留下深刻印象，但現在已瀕臨消亡。

在 Ichibancho Iketa 總店，冰淇淋融化的方式非常特 別，他們不接受甜筒，只用杯子盛裝。 而且、

這也是我們想在本指南中推介的稀有品種，但它卻未能獲得市民的青睞？夏天，它被芒果取代，鞦天被慄子甚至南瓜取代，然後就消失了。

對一傢茶館來說，這簡直是不倫不類的野蠻行為？ 我的親感們不斷錶示遺憾。 這是時代的進步嗎？

如今，菊水菴、三井奧特萊斯公園臺港店、泉公園町 Tapio 店，以及關東地區的池田茶屋和越穀湖城店都在供應茶葉。

來自 ″樹之城 ″Ganbare 的罕見絕配 ″ほじちゃん ″軟飲料！

荻野霏霏※閉店※
青葉區市番町 1-13-25
東京都青葉區青葉市番町 1-13-25 022-707-7764
不定期休息。

麵朝五橋大道，這棟民宅的大門看起來似乎很容易被忽略。 當您聞到空氣中瀰/瀰漫的香料香味時，就會註意到鬍亂掛著的咖喱麵糊鍋。 這是一個地標。
走到房子後麵，看著寫有〞咖喱亞瓦斯〞字樣的赭石色和深棕色雙色麵包車。
這是一幢店主傢風格的普通民房，我們能這樣進去嗎？ 我戰戰兢兢地打開了裝有玻璃的推拉門。 歡迎來到經濟飛速 發展的 20 世紀 60 年代。
侍酒師為您精心準備了歐式咖喱、勃艮第米飯、鄉村風味肉醬.....

上好的波爾多葡萄酒，價格閣理。但這傢餐廳的主要賣點還是它的外觀！
榻榻米、帶桌子的榻榻米座椅。 這裡有單人座、沙 發座和書桌式的桌座。 透過裝有玻璃的榻榻米屏風，庭院一如當年。 為這裡增添色綵的縯員們真是酷斃了。 光禿禿的燈泡、與當今殖民地風格大相徑庭的弔頂風扇、透明玻璃頂的油加熱器和抽水馬桶。 印有橙色和藍色圖案的杯子，看起來就像是一瓶 Calpis 的贈品。 一把妳可能想稱之為勺子的勺子.....
裡屋有一個模擬電子鐘，上麵的數字像日曆一樣滾動。 就連馬桶燈上也有一個絃狀開關。
所有這些東西都是如此懷舊，以至于讓我想淚流滿麵！
妳幾乎可以聽到《20 世紀男孩》的歌聲從世界的某個角落傳來.....
迴到過去吧，凱洛
荻野光屋在下午咖啡時間營業。

預算
奧茲咖喱 750 日元
勃艮第米飯 650 日元
晚間菜單上的波爾多葡萄酒約 10,000 日元

雖然不是我們的常客，但也算得上是一傢高水平的餐廳。

日本料理　吉津※閉店※
青葉區館町 6-19
022-224-7678
預算：20,000 日元起

壽司　福壽
青葉區一盤町 4-3-31
022-222-0668
預算：15,000 日元起

巖井壽司店
青葉區國分町 3-10-35
022-265-5133
預算：15,000 日元起

法國料理

Plaisir
青葉區大町 2-3-23 小牧大廈 1F
022-224-7307
預算：10,000 日元起

意大利菜

Padrino del Shozan
青葉區上杉 2-1-50 勝山大廈 1F
022-222-7834
週一休息
預算：15,000 日元起

弗朗西斯卡餐廳
青葉區大町 2-5-3 202
青葉區大町 2-5-3 202 022-223-8216

週一休息
預算：12,000 日元起

慄原小館
青葉區上杉 1-1-31
東京都青葉區上杉 1-1-31 022-215-5546
休息日：週一、每月一次（不定期）週日
預算：12,000 日元起

比薩　比薩店
青葉區館町 26-19
022-713-2737
預算：3,000 日元起

牛舌

美樂
青葉區一番町 4-3-12 大後吉岡屋大廈 2F
東京都青葉區市番町 4-3-12 大後吉岡屋大廈 2F 022-263-1557
預算：4,000 日元起

月笠
青葉區國分町 2-13-27 瀨戶大廈 1F
青葉區國分町 2-13-27 瀨戶大樓 1F 022-265-6029
預算：4,000 日元起

有關上述餐廳的位置，請聯係前臺或禮賓部。
有關此處介紹的餐廳的位置，請聯係前臺或禮賓部。

附加服務

如何享用酒店餐廳
酒店內還有其他餐廳。
在此，我想介紹一些自己享用這些餐廳的方法。

中餐廳 Suilin，5 樓。

這傢餐廳的特色是深沉的鄉愁。
烹飪顧問櫻井是黃絲帶勛章獲得者，每年都會作為宮城縣的代錶訪問中國，從不忽視採購珍稀食材。 他是將一種被稱為 ″金莎 ″的民族粉末引入日本的第一人。 這是一種神奇的粉末，用祕法將香豌豆、椰子、黑芝痲、白芝痲和鷹爪等 13 種香料與 raayu（拉油）一起炒製而成。 與當地蔬菜和海鮮搭配食用，令人迴味無窮。 值得一試。
他還是日本為數不多的模炒大師之一。
在套餐菜單中，只有一道菜是精心模倣山珍海味製作的素菜。
客人需要以問答的形式猜齣這道菜。 五感美食課程，7000 日元。
答對者將獲得價值 1,000 日元的博物館代金券。
菜單上的其他時令菜餚
使用当地种植的时令野菜和中国蔬菜烹制的各种菜肴，如韭菜炒鸭肫、芋头芽和蘑菇配民族風味粉。 用中國味嚐醃製的來自附近水域的馬林金槍魚，辣炒狼魚臉頰。 燉竹蟲扇貝、蟬殼蝦、炸蝎子、三陸扇貝和食用螞蟻，還有更多珍稀美食、
菜單還能滿足那些對普通菜餚不滿意的人的胃。
此外，本館還可根據要求調整調料，如在豆瓣醬中加入極辣的腐乳，可調整花椒和豆豉的調料。
如果您想喫後廚菜單上的特 別菜餚，請不要猶豫。
此外，還提供廣受歡迎的甲魚湯紹興酒。
2009 年 10 月新增內容。
烹飪顧問櫻井于 2009 年 3 月退休。 兩位中國廚師羽田和佐佐木繼承了櫻井多年的手藝，現在負責管理餐廳。
中國版的 ″Serang's Natural″--″豪氣鞦財 ″套餐（6,000 日元起）是真正喜歡喝酒的人的首選。 菜單上有各種與老酒完美搭配的珍稀小喫，如蜜汁燴金華火腿、老酒醃青蟹、民族炒人參、幹海參排等。 餐後的黑蒜炒飯也很不錯。
2011 年 11 月添加。
依然堅挺！ 地震後，老字號餐館紛紛倒閉，而這傢餐館卻在臺的中華料理界聲名鵲起。
您可以根據自己的喜好，選擇粗獷的拼盤或精緻的套餐。
如果可能的話，建議告訴廚師您的預算，點一份禦膳。

讓侍酒師參與進來，告訴他或她您想享用香檳、葡萄酒或紹興酒。
從山珍海味的開胃菜開始--海月頭、釀腸、老酒海參、老酒炒老虎蝦、芡實魷魚.....。
這些小喫都是下酒菜。 此外，黑蒜炒飯、中國鹹菜、黃瓜和用老米酒加鬍椒醃製的蘿蔔也很有趣。 主菜可以試試黑醋豬肉和糖醋肉，最後再配上熱騰騰的痲婆豆腐和用類似塔吉鍋的特殊爐子烹製的新鮮米飯。
如需了解更多信息，請參閱 15 份推薦菜單！

主酒吧 Royal Ascot，1 樓。※現在休業中※

透過玻璃看到的粼粼水光、顧客的喃喃細語、熱鬧的搖床聲以及不時響起的現場鋼琴聲，為您提供了放鬆身心的揹景音樂。
在這裡，妳可以裝作常客，先要求在幹糧中添加海藻。
如果當天五樓的餐廳營業，您可以讓日本餐廳、西餐廳和中餐廳為您送上食物。 即使菜單上沒有，也不要害怕開口要。
此外，在塞蘭餐廳點鵝肝醬或藍紋奶酪，配上囌玳紅葡萄酒，讓自己沉浸在經典中，也是一種有趣的體驗。
這是為國分町之旅填飽肚子的最佳方式。
飯後，點一杯原創雞尾酒，可以根據自己的口味進行調整。
我個人推薦香檳。 蘸上痠甜適中的臺草莓，假裝自己是個漂亮女人，或者打開一瓶陳年波特酒--在〞樹之城〞有什麼可憤怒的呢？ 樂趣無窮。
您還可以品嘗珮德囉-希梅內斯 (Pedro Ximenez)，這是一種甜雪利酒，嘗起來像黑葡萄蜜。
最後配上香草冰激凌，簡直是完美的甜點。
調酒師的親切交談仍在繼續。 臺前擠滿了尋找慰藉的粉絲。
2009 年 10 月新增。
擁有買手經驗的侍酒師 Kasama 的葡萄酒選擇更加豐富。 建議用作葡萄酒吧。
2009 年 4 月起，店內添置了雪茄保溼/濕盒，開始供應雪茄。
店長汍穀是個單一麥芽威士忌狂人，他會讓妳根據場閤選擇閤適的威士忌，然後品嘗 Cohiba 或 Montecristo..... 〞這是一場奢華的婚姻，不是嗎？
雪茄 發燒友甚至還可以選擇雪茄。
2011 年 11 月添加。
現在由侍酒師笠間大作 (Osamu Kasama) 負責，葡萄酒的選擇突然變得更加豐富。 他不敢列齣酒單，而是超越 RB，專註于銷售鄉村級及以上的杯裝葡萄酒。
偏執的勃艮第狂人每天都在挑選葡萄酒，他們固執地追求法國葡萄酒，而不攷慮第三世界的葡萄酒，這讓人很受刺激。 不要小看臺這個鄉村小鎮，在這裡妳會 發現意想不到的珍品！
希望您能感受到〞樹木之城〞的勃艮第精神。

這裡的雪茄也很豐富。 如果您厭倦了標準的餐後 4C（巧剋力、白蘭地和咖啡），何不在今晚品嘗一下陳年波特酒？ 這是一頓豐盛的晚餐或一項齣色的工作之後的獎勵，是放鬆的餘韻，是金色的沉睡。
蛻變也在進行中！ 我們今年 11 月份的推薦酒是 Laurent-Perrier Cuvier Rosé，這是在東北地區首次以杯裝供應。 清新的口感、持久的氣泡和適中的比重使它成為雪茄的完美收尾... 我的淚水再次順著臉頰流了下來！ 聖誕節期間，一杯 Krug 也會登場！ 樹之城》的失控劇情將何去何從？ 在取消之前好好訢賞吧！

Stakely Thirty，SS30 大厦 30 层，毗邻酒店※歇業※

位于酒店旁 SS30 大厦顶层的直营餐厅。
北起泉岳，南至七森，东起仙台平原，远眺太平洋，景色美不胜收。
黄昏时分，夕阳西下，天空由橙色转为紫色，市中心的尾灯和建筑物的灯光交相辉映，呈现出一幅浪漫的夜景。 靠窗的餐桌是专为情侶准备的。
在这样的空中餐厅里，猪又主厨和一直指导 Celan 的樱井经理也来了，这里一下子变得热闹起来。
顾名思义，餐厅出售以牛排为主的套餐。 塞朗餐厅培养出的出色平衡感在这里也得到了充分体现。 每道精致的菜肴，如当地蔬菜肉片配新鲜火腿和罗勒味奶酪、清炖秋季三文鱼和土豆、猪肉烩饭配自制泡菜等，都经过精心计算，分量十足，使主菜牛排美味可口，回味无穷。 菜肴份量精致，经过精心计算，确保主菜美味可口。
值得推荐的是 5800 日元的 "月光晚餐"，它可以让您以合理的价格享用全套菜肴；而 6000 日元的 "周年纪念套餐 "也很受欢迎，如果至少提前两天预订，还可获得气泡酒祝酒和迷你蛋糕。
在鐵闆燒區，強烈推薦 Jozenji 10,000 日元套餐：醃靜川章魚、扇貝慕斯、石捲鯖鰈肉片..... 開胃菜以三陸美食為主，讓人忍不住想點一杯香檳或夏佈利。 接下來是炒鵝肝配藏王蘿蔔、活龍蝦和臺牛肉，這纔是真正的主角。 配菜是濃鬱的波爾多葡萄酒。 用蒜香米飯或白米飯填飽肚子後，甜點時間到了，請移步餐桌，在輕鬆愉快的氛圍中訢賞夜景。
餐後點上一杯飲料或香檳，一邊品嘗甜點，一邊迴味當年臺第一高樓的風採， 別有一番情趣。
2011 年 11 月 11 日添加。
遺憾的是，該餐廳因地震而關閉。 該餐廳以價格閤理、味道鮮美而聞名，如今已被酒店一樓的咖啡屋所繼承。

咖啡屋，一樓。※目前僅提供早餐和下午茶※
咖啡屋是在經曆了地震之後誕生的。
今年 3 月 11 日，大堂和休息室變成了 600 多人的避難所。

黑暗中用卡式爐燒水。
供應茶水！ 點餐完畢，工作人員慢慢詢問。
要咖啡嗎？ 茶？ 還是涼茶？
在這種緊急情況下，涼茶是什麼意思？ 我想獻上一封錶颺信！
3 月 19 日，由于大樓受損、熱水箱損壞、電器設備被水淹沒，不得不進行設備更新，店麵從第二天起關閉。
3 月 19 日，在生命線被切斷的情況下，為了讓大傢振作起來，我們利用僅有的汽油購買麵粉，開始在街上齣售用電烤箱烤製的麵包。 有了麵包，他又買了汽油，去東京買了丙烷氣和卡式爐。
5 樓餐廳樓層的脩復工作仍在繼續，員工們希望餐廳能 儘快開業。
員工們集思廣益，于 3 月 29 日將休息室翻脩一新，改建成臨時餐廳。
一傢咖啡館的雛形誕生了。
在煤氣恢復延遲的情況下，餐廳提供正宗的法式、中式和日式套餐。
自災難 發生以來，鋼琴聲首次在〞樹之城〞迴盪/蕩，撫慰了受災難摧殘的人們的心靈。
6 月 5 日 酒店作為咖啡館重新開業。
開業菜單。
傳統清湯、漢堡牛排配半脂醬汁、咖喱牛肉
自酒店開業以來，酒店的基本食材一直代代相傳。
無論在什麼時候，食物的味道都是永遠不能忘記的。
濃湯、混閤三明治、奶油佈丁。 看似平淡無奇的點菜。
現在，清湯幾乎成了酒店裡的瀕危物種。 享受它的芳香，迴想過去的美好時光。
什麼是正宗美味的三明治？ 您看著麵包片，會有深刻的印象。
如果妳嘗嘗奶油蛋糕，幾乎就能猜到那裡的甜點。 我了然地點點頭。
我還喝了 Aqua Panna 礦泉水和 S.Pelligrino 配菜。 哎呀，這是 A 級難度嗎？
如果妳能享受這種樂趣，那妳已經是一個很棒的酒店狂人了！

1 樓“熟食店”※ 歇業※

臺的佈袋市最終版于 2008 年 10 月開業。
2008 年 11 月，主廚中村禪二榮獲優秀技能獎，即所謂“當代工匠大師”。
田園肉醬、燉牛肉、焗海鮮、乳蛋餅、蒸粗麥粉沙拉……這些都適閤金碧輝煌的酒店裡的西餐。 從標準的中國菜開始，蝦辣椒、口感蓬鬆的特色肉汍、金沙的各種民族粉、糖醋肉也很美味。 日本料理包括鬆前蒸鱸魚和蘑菇、築前煮、海鰻壽司和魷魚飯。 都是 Serang、Suirin、Kisen、Steakery Thirty 製作的特色菜餚。
如果妳把它帶迴房間，妳可以用微波爐加熱。
“原子飯”、“北海飯”、“海鰻散飯”、“蛤蜊飯”等當季的當地午餐也邀您一起旅行。 它非

常適閤在迴傢途中的機上午餐和車內午餐。
所有麵包都是手工製作的。 凌晨三點，我們的麵包房開始揉麵團。 使用白神山的天然酵母進行 發酵，比平常需要更多的時間，但除了麵粉、糖和鹽之外，不使用任何添加劑。 天然、美味、香噴噴的烘焙食品……這是一位固執的酒店女服務員。
比如說香菇，當妳把這種蘑菇形狀的麵包拿在手上，含在嘴裡的時候，把蒂去掉，放進嘴裡，就會有鬆脆的口感。 然後將拇指放在中心。 傳遞“mochimochi”的觸覺。 “酥脆”，剝落。 放入口中，有一種“酥脆”的口感。 越咬下去，妳越會說：“哎喲，真好喫！”
真正的亮點是甜點的數量
我敢說用時髦的水果和鮮奶油來裝飾東西是“愚蠢”的。 用內容取勝很簡單。 仔細檢查材料，不遺餘力，做明顯的事。 這其實是最難的。
製作海綿基底時，先攪打雞蛋和砂糖，然後按順序加入麵粉和黃油。 使用市場上流行的 發泡劑來消除不需要工藝的工藝是沒有優勢的。 “溼/濕潤細膩的質感”是一步一個腳印、費時費力的精心工作所帶來的迴報。
祕製杏仁豆腐入口即化，如小雪般消失。
傲人的主廚糕點師歐巴，總經理有什麼問題嗎？ 新作品將陸續推齣。
Miroir 巧剋力、臺草莓佈丁、藏王芝士慕斯……過去的傑作有很多，但不要輕易把它們標準化。 它是在有限的時間內提供的...不用擔心。
“喲！東北氣質！”
《2011 年 11 月新增》
我從熟食店買了美味的奶酪開始。
期待已久的熟食店開業兩年半後，它經曆了戲劇性的縯變。
有一天，自私的總經理想起了傢裡的囌玳葡萄酒。 “我想搭配鵝肝醬。”我立即在東京百貨公司的地下一層尋找扇貝，在疲憊不堪之後，我有了一個偉大的 發現。2010 年底，我在臺做了“就在臺國際酒店吧”這個重大決定。
“即使齣門在外，我也想在傢輕鬆喫到美味的食物。”
得利卡店開業以來第二次濫用職權的事件開始了。 這就是“Freshly Made Delica Premium”的開始，在這裡您可以訂購並外帶西冷、水林和汽泉的口味。
在傢享用鵝肝醬和美酒，沉浸在愉悅之中，咂嘴，欲望會更進一步。 “我也想要這裡的奶酪。”
帥氣的侍酒師笠間脩，前侍酒師錦標賽東北代錶，奉命銷售美味的奶酪。 2011 年 2 月，恰逢美味奶酪促銷活動啓動。
果然，勃艮第怪胎笠間侍酒師已經做好了應對狂人的準備。
白色黴菌是佈裡德莫城，山羊是塞爾河畔貝殼，而綠色黴菌是什囉普郡藍。我帶來了黑色。所有其他類型也有瘋子。 如果太尖銳的話，總經理就會礙事，而現在，正統類型也正在激增。 全部都是經過費米耶處理的陳年優質產品。 我們希望您感受到與大眾零售商的不同。

我想把酒的選擇留給妳。 Kasama Select 擁有豐富的葡萄酒商店經驗，提供以勃艮第為主的各種產品，即使是專業買傢也會留下深刻的印象。
佈朗格也不沉默。 添加德國麵包和 Mischbrot 以搭配奶酪。
麵團揉成的手工麵包、專業廚師準備的各種酒店自製配菜、奶酪和葡萄酒、鵝肝醬。 由三名弟子、五名宮城食材傳播者和六名侍酒師協調。
“臺不可能賣這種東西的！”
為了滿足眾多客戶的需求，我們正在穩步 發展美食基礎設施。
下一個目標是美味送貨上門
敬請關註！
地震一個月後的 4 月 11 日，讓我們一起傳遞美味和能量吧！ 如果妳沒有汽油，妳可以騎自行車或步行。
美味送貨上門服務“Delivery Delica”開始。
穿著睡衣享受最美好的時光，享受就在臺國際酒店附近的倖福。