



1 高麗人参の天麩羅...1本880円

※写真は3本

芋のようなホクホク感と、ニンニクのようにガツンと香る風味が特徴。ソウル直送の高麗人参のほか、季節の天ぷらも盛り合わせている。この日はタラの芽がお目見え

【焼肉の店 てなむ】

国仙台市若林区荒町77

ライオンズマンション荒町1F

☎022-265-2915

営業17:00～食材がなくなり次第終了 休不定休

回なし(5,000円以上の利用で駐車券のサービスあり)

回可 国地下鉄南北線五橋駅より徒歩5分

2 男山チキン

…おまかせコース14,000円～内で提供

“阿部勘酒造の酒に合う料理”をコンセプトにしており、置いてある日本酒は阿部勘酒造店のもののみ。こちらの「男山チキン」ほか、創意あふれる和食を「おまかせ」で楽しめる

【和み処 男山】

〇なごみどころ おとこやま

国塩竈市本町10-26 ☎022-364-4784

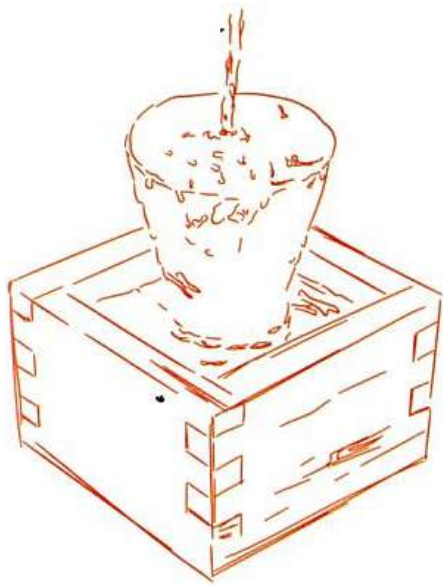
営業17:30～22:00※完全予約制

休日曜、祝日

(15名以上の予約があれば営業)

回なし 回可

国JR仙石線本塩釜駅より徒歩5分



通い込み、その店の一番良いところを

味わわせていただく。曰く“お客道”

Miyagi Proud #47

単なる焼肉屋と侮るなかれ、まずは酒がうまい! また、料理は自家製のクラスミや牡蠣の塩辛などの隠しメニューから、春は山菜、初夏はサクラランボなどの天然素材で作られたキムチまで! 既成概念を打ち破る逸品が並ぶ。中でもオモ二厳選の高麗人参の入荷を見逃すべからず。ホックホクの甘みと、ほろ苦さの調和の妙「高麗人参の天麩羅」に出会える。中には牛骨の濃厚ダシでつくる「石焼カレー」か、水キムチで作る韓国冷麺をぜひ。メインの焼肉に至るまでの道のりを存分に楽しめる、吞兵衛垂涎! 美酒美食の名店です。

1 てなむ

2 和み処 男山

佐藤親方は「アジアのベストレストラン50」常連の予約困難店「傳」で腕を磨いた方。塩竈の地で、三陸の幸をふんだんに使用し、革新的な和食に挑戦している。「傳」直伝の「男山チキン」のほか、注目すべきは自家製の燻製テクニック! 牡蠣、猪、仙台牛カルビなどの旬の素材を、半生燻しや時にはアイラ臭全開のモルトと合わせ遊ぶ心が憎い。ここは「鹽竈神社」のお膝元。お酒を選んでくれるお母さまが織り成すペアリングで、阿部勘ワールドを心ゆくまで堪能。店との絆を築くことでその魅力がいつそう深まる、まさに“お客道”を追求したい一軒です。



仙台国際ホテル
代表取締役社長

野口育男

のぐちいこ

1983年東武鉄道入社。ほどなく東武ホテルに出向し、2007年に『仙台国際ホテル』総支配人に就任。東京勤務を経て、2022年より現職。これぞと思った店に通いつめ、店の真価を楽しむ“お客道”を実践。ガイドブック「杜の都の食べ歩き・街歩き」を自作するなど自他共に認めるグルメマン。