

今年も新鮮でプリップリの東松島産牡蠣がとれました!

美味し国  伊達な旅
仙台・宮城【伊達な旅】キャンペーン

今が旬!! 新ご当地グルメ 海ぞく鍋

【料金】

お一人様 1,500円(税込)

- 期間 平成22年10月~12月
- 予約 下記提供店 7店
- 問合せ 東松島市商工会 (0225)82-2088

MAP ① ちゃんこ萩乃井



要予約
TEL 0225-82-2478
東松島市矢本
◀写真は3人前

店主から一言!

カツオ、サバ、昆布からダシをとり塩で味付けたあっさり塩味仕立て。牡蠣を主にした海老、魚などの海の幸を豊富にとり入れた本格鍋です。新鮮な地元野菜が鍋を引き立て食欲をそそります。

MAP ② ドライブインこぼると



要予約
TEL 0225-82-4859
東松島市赤井
◀写真は3人前

店主から一言!

当店は味噌仕立て(豆板醤・コチュジャン入り)で牡蠣・豚肉・海老・ホタテ・魚・春菊・エノキ・ネギなどあらゆる食材をふんだんに盛り込んだ具がたっぷりのスタミナ鍋!

MAP ③ 割烹 多良福



要予約
TEL 0225-82-2471
東松島市矢本
◀写真は3人前

店主から一言!

寄せ鍋風にして牡蠣をはじめ旬の魚介類を多く取り入れた鍋で、牡蠣は新鮮で大粒のものを厳選しました。宝船を見立てた「牡蠣巾着」は絶品です。本場「海のミルク」ここにあり!!

MAP ④ レストランぱらだいす



要予約
TEL 0225-82-2117
東松島市矢本

店主から一言!

フランスの家庭料理「ポトフ」をベースにして牡蠣と牛肉を入れた洋風鍋です。コンソメ仕立てでまろやかな味わいの鍋です。ディジョンの粒マスタードを添えてお召し上がり下さい。地元産とうもろこし「味来」の自家製アイス付♪

工夫を凝らした“海ぞく鍋”がいろいろ揃いました。いっぱい食べてネッ。



MAP ⑤ ファミリー割烹 なかみちや



要予約
TEL 0225-82-3113
東松島市矢本
◀写真は3人前

店主から一言!

地場の食材の持ち味を生かしながら、東松島の地味噌と蔵元一ノ蔵の酒粕を使い、コクのあるまろやかな豆乳鍋に仕立ててあります。

MAP ⑥ 割烹 芝苑



要予約
TEL 0225-82-3321
東松島市矢本

店主から一言!

牡蠣を中心に旬の魚介類も加えた鍋。味付けは味噌仕立てが基本です。(ご注文に応じて塩味も承ります) 当店ではさらに茶碗蒸しとお刺身が付いております。本格割烹の味をご賞味下さい。

MAP ⑦ 料理 菅原



要予約
TEL 0225-83-3251
東松島市矢本
◀写真は3人前

店主から一言!

当店は、醤油仕立てで、「地産地消」をモットーに牡蠣を中心とした新鮮な魚介類(金華鮭、金華さば)や豚肉、タラバ蟹、新鮮野菜(白菜、春菊、エノキ、ネギ、きのこ)などふんだんに盛り込み、食材そのものの旨味を堪能できます。