

# Dinner & Bar Time

16:00 - 23:00 (L.O. 22:00)  
 ※金は16:00 - 24:00、土は17:00 - 24:00、日祝は17:00 - 23:00

石巻、気仙沼のみならず、宮城県沿岸部の海の恵みを伝統的なフレンチのビストロメニューにアレンジしました。ホヤやメサバ、イカ明太など、そのままでも日本酒に合う素材が、磯の香りをまとうおしゃれに変身。ワインより懐の深い日本酒がしっかり受け止めます。未体験のマリアージュをどうぞお楽しみください！

※天候などの事情により、やむをえず、メニュー、食材、生産地などに変更が生じる場合がございます。 ※メニューの画像はイメージですのでご了承ください。

2016 Spring

浜の漁師のおもてなし ビストロBAR宮城

2016 Spring

浜の漁師のおもてなし ビストロBAR宮城



1

サバと粒粒コンディモンのリエット  
 ¥980 (税別)

石巻産鯖を使ったヘルシーなリエット。ケイパーやナッツ、ピンクペッパーのツブツブ感を楽しみながら、フランスパンにたっぷり塗って。

気仙沼産マヨいか  
 明太子のポテトサラダ

¥600 (税別)

明太子風に仕上げた筋子をブレンドした人気のいか明太子に、マヨネーズでコクとまろやかさを加えて。ポテトサラダと絶妙の相性です。しっかりした味わいの特別純米酒とぜひ！



3



2

女川産蒸しホヤのアペリティフ  
 ~大人のエキゾチック仕立て~  
 ¥600 (税別)

ホヤピグナーにもおすすめ。シェリー・ピネガーとハチミツの甘酸っぱいソース。キャビアと間違えそうなどんぶりもよいアクセントに。香り高い吟醸酒と楽しみたいエレガントなひと品。



## 浜の漁師のおもてなし ビストロBAR 宮城



4

真ダラのブランドード  
 グラタン仕立て  
 ~松島産のりの香り~  
 ¥1,000 (税別)

南フランスの家庭料理。真ダラとジャガイモの熱々グラタン。新鮮な焼き海苔が磯の香りを運びます。しばらくたての純米生酒と。



5

酒の肴の盛り合わせ (2~3名様分)  
 ¥1,800 (税別)

冷製アペリティフ4種の盛り合わせ。まずは何かつまみながら一杯、いろいろなお酒との相性を楽しみたい、そんな時におすすめです。



6

### Team Ishinomaki チーム石巻

7



石巻産宗太カツオとトマトの  
 うまみカレー&ライス「伊達の米」

¥1,100 (税別)

石巻産宗太カツオとじゃがいもがゴロゴロ入ったカレーは、トマトのうま味成分と9つのハーブが響きあう深い味わい。噛むほどに甘い宮城産「伊達の米」ひとめぼれは飽きの来ない美味しさ。

イグレック丸の内  
 総料理長  
**山口 浩** シェフ  
 (新丸ビル5F)



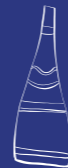
石巻産宗太カツオとトマトの  
 うまみカレーのキッシュ

¥750 (税別)

石巻産宗太カツオとトマトのうまみカレーをベースに、ほうれん草、ベーコン、玉ねぎ、卵を加えてキッシュにアレンジ。サクサクのパイの上に具だくさんの生地。鯉のうま味が日本酒と響き合います。

ビストロ アンセルクル  
 オーナーシェフ  
**佐々木 現人** シェフ  
 (宮城県仙台市)

8



### Team Kesenuma チーム気仙沼

9



気仙沼産フカ肉入りオマール海老のビスク、  
 じゃがいものエクラゼ

¥1,000 (税別)

気仙沼の海の恵みがたっぷり詰まったビスクを丸ごと茹でたホクホクのじゃがいもの上から注ぎました。エクラゼとは「つぶす」こと。ジャガイモをつぶしてビスクをしみ込ませながらお楽しみください。

フレンチ割烹 ドミニク・コルビ  
 オーナーシェフ  
**ドミニク コルビ** シェフ  
 (東京都新宿区)



10

気仙沼産フカ肉入りオマール海老のビスクを使った  
 メカジキのスープ仕立て、旬の野菜添え

¥1,500 (税別)

ふんわり柔らかなフカ肉入りオマール海老のビスクに気仙沼が誇るメカジキと旬の野菜を加えた豪華なひと品。濃厚な豆乳と隠し味のオイスターソースが美味しさの決め手です。

フレンチレストラン・プレジール  
 オーナーシェフ  
**佐藤 克彦** シェフ  
 (宮城県仙台市)

2016.3.4 - 3.11

2016.3.4 - 3.11



# SAKE (Dinner & Bar Time)

16:00 - 23:00 (L.O. 22:30)  
※金、土は24:00まで (L.O. 23:30)

通常営業時のドリンクもご提供しております。詳しくは店舗スタッフ迄お問い合わせください。  
期間中は蔵元も来店予定! 詳しくはスケジュールをご覧ください。

3月4日(金)  
~8日(火)  
Marunouchi Cafe ×  
WIRED CAFE 前にて  
ボトル販売も  
行っております。

今ワインにも代わる食中酒として、世界中の熱い視線を集めている日本酒。宮城にも伝統を守りながら革新し続けるすばらしい酒蔵がたくさんあります。緑深い山々を母とする伏流水、美味しい空気、豊かな風土と自然に育まれる自慢のお酒は、三陸の海の幸と見事なリアージュを約束します。

※日本酒の種類・蔵元の来店日は予告なく変更される場合がございます。 ※日本酒はグラスでのご提供となります。



特別限定バージョン

## DATE SEVEN Rebirth 花待ち 純米大吟醸

¥700 (税別)

米の綺麗な甘みと若さあふれるグレープフルーツ様のフレッシュさを兼ねそろえた未来感あふれる1本です。



## 黄金澤

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

いきいきとした酸を感じ、フレッシュな印象。美山錦らしいなめらかな甘味が味わいに柔らかさをプラスしています。純米吟醸/川敬商店 [遠田郡]



## 萩の鶴

¥650 (税別)

【来店日】3月4日・8日

メロンのような華やかな香り、透明感のある旨みのある口当たりがやさしい純米吟醸です。純米吟醸/萩野酒造 [栗原市]



## 伯楽星

¥650 (税別)

【来店日】3月4日~8日

“究極の食中酒”がコンセプトの伯楽星。爽やかな立ち香に、まろかやでふくらみのある味わい。純米吟醸/新澤醸造店 [大崎市]



## 墨廻江

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

透明感のある味わいとバランスの良い酸味、宮城酵母の特徴である穏やかでエレガントな香りの純米酒。特別純米 中汲み/墨廻江酒造 [石巻市]



## 山和

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

気品あふれる吟醸香が続き、透明で爽やかな味わい、綺麗な酸が感じられます。純米吟醸/山和酒造店 [加美郡]



## 宮寒梅

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

“こころに春をよぶ酒”をめざして。梅の花がほころぶように、あでやかな香りが漂い、爽やかなキレを後に感じさせます。純米吟醸45%/寒梅酒造 [大崎]



## 勝山

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

宮城を代表するお米“ひとめぼれ”で醸した特別純米酒。お米の旨みと恵みを感じさせる、穏やかな味わい。特別純米 緑/勝山酒造 [仙台市]



## 浦霞

¥650 (税別)

【来店日】3月4日~5日

「しぼりたて」特有のフレッシュ感と純米酒ならではのコク、ほど良い酸味と旨味が心地良い味わい。純米生酒 しぼりたて/佐浦 [塩竈市]



## 水鳥記

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

フレッシュな味わいと果実を思わせる華やかな香り、さらに後味がスッキリとしたキレのある仕上がりです。第一章 特別純米/角星 [気仙沼市]



## 一ノ蔵

¥650 (税別)

【来店日】3月4日~6日

有機米ササニシキ100%、原酒ながらも柔らかく綺麗な味わいで、米の旨味を存分に楽しめます。特別純米 ふゆみずたんぼ/一ノ蔵 [大崎市]



## 蒼天伝

¥650 (税別)

【来店日】3月4日

さらりとした飲み口、ほんのり香るお米の旨味、キレよい辛口の味わいは、気仙沼の海の幸とよく合います。特別純米/男山本店 [気仙沼市]