



塩釜おでん 仙台牛たん

三代目 文治

古来より三代目が引き継いだ、宮城の伝統の味と

職人技を心ゆくまでご堪能ください。

塩釜おでん、仙台牛たん、ゆでたん、

牛串焼の他、地酒も宮城県産。

宮城県塩釜市由来のおでんは、

創業以来八〇年の歴史がある「阿部善商店」が

長年培った独自の製法で編み出した逸品です。

当店では、お通し代四五〇円(税込四九番)を頂戴しております。

There is an additional cover charge ¥495 per adult, including sales tax.

# 炭火焼 仙台牛たん

Grilled "Gyutan" (beef tongue)

当店名物の厚切り牛たん。

## 『極熟』仙台牛たん

"Gokujuku" Extra-Aged Sendai Gyutan  
Choice of 4, 6, or 8 Slices

伝統の仙台味噌で、深い味わいに。  
仙台味噌漬け牛たん  
Sendai Miso-Marinated Gyutan  
Choice of 4, 6, or 8 Slices



『極熟』仙台牛たん 8枚



仙台味噌漬け牛たん 8枚

8枚	6枚	4枚	8枚	6枚	4枚
2,280 (税込2,600)	1,780 (税込1,980)	1,280 (税込1,480)	3,980 (税込4,280)	2,980 (税込3,280)	1,980 (税込2,180)

2種の牛たんを同時に楽しめます。

## 仙台牛たん ミックス

Sendai Gyutan Duo-Choice of 4 or 8 Slices

「仙台味噌漬け 2枚 + 極熟 2枚」	4枚	1,630 (税込1,780)
「仙台味噌漬け 4枚 + 極熟 4枚」	8枚	3,130 (税込3,430)

数量限定

## 『特上』たん元牛たん

Grilled thick-cut of choicest Gyutan  
(Limited Quantity)

120g 2,480  
(税込2,780)

牛たんの中でも最も柔らかな  
根元のみ使用。厚切りでも  
驚くほどの旨みと上質な食感を  
誇る、別格のステーキ。

Made exclusively from the most  
tender root of the beef tongue.  
Even when thick-cut, it delivers  
exceptional umami and an elegantly  
refined texture—truly a cut apart.



※牛たんの太さにより厚みが変わる場合がございます。

※The thickness may be changed depending on the thickness of the beef tongue.

# 牛たん料理

Gyutan dishes (beef tongue)

数量限定

## トロたんの刺身

Fatty Gyutan Sashimi (Limited Quantity)



1,250

(税込1,375)

希少部位

トロたんを

刺身で贅沢に。

A prized cut of beef tongue, served sashimi-style for a truly indulgent experience.

## 牛たんポン酢

Low-Temperature Cooked Gyutan with Refreshing Ponzu Sauce

750

(税込825)

## 牛たんコロッケ

Japanese-Style Gyutan Croquette

2個

600

(税込660)

## 牛たんのたたきさっぱりポン酢

Lightly Seared Gyutan served with Citrus Ponzu Sauce

980

(税込1,078)

## 名物 ゆでたん

Simmered tender Gyutan



1,200

(税込1,320)

テールスープで煮込んだ  
とろとろの牛たん。

旨味を引き立てる。

優しい味わい。

Slow-cooked in oxtail broth  
until meltingly tender,  
with a gentle flavor that  
highlights its natural umami.

## 箸で切れる牛たんシチュー

Gyutan Stew

1,480

(税込1,608)

やわらかく煮込んだ  
牛たんの旨味を  
濃厚なシチューに  
閉じ込めました。

The rich umami of tender,  
slow-braised Gyutan  
is captured in a velvety stew.



※表示価格は本体価格、カッコ内は税込価格です。  
(prices) are tax inclusive.

# 塩竈おでん

Shiogama Oden

宮城県塩釜市のおでん。

牡蠣の旨味たっぷりのコクのある

スープは、具材ひとつひとつの

美味しさを引き立てます。

Shiogama-Style Oden from Miyagi Prefecture.  
Our deeply savory oyster-infused broth  
brings out the delicate flavors  
of every ingredient.

大根

White radish

370

(税込410)

たまご

Boiled egg

220

(税込240)

ごぼう天

Burdock root tempura

280

(税込300)

枝豆いりがんも

Deep-fried Tofu mixed with edamame

220

(税込240)

らくわぶ

Flour paste cake in the form of a tube

220

(税込240)

焼ちくわ

Grilled Japanese fish cake

200

(税込220)

笹かま

Sasakama fish cake

350

(税込370)

すじかま

Sujikama fish cake

380

(税込410)

こんにゃく

Japanese konjac jelly

220

(税込240)

手結び白滝

Japanese konjac noodles

270

(税込290)

餅入りきんちやく

Rice cake wrapped in a Tofu pouch

270

(税込290)

三陸産わかめ

Sanriku Wakame seaweed

220

(税込240)

三陸産めかぶ天

Sanriku Mekabu tempura  
(Wakame seaweed sprouts)

380

(税込410)

ロールキャベツ

Stuffed cabbage

270

(税込290)

上はんぺん

White fish cake

320

(税込340)

絶品たんすじ(数量限定)

Simmered Beef Tongue Tendon  
(Limited Quantity)

500

(税込520)

地鶏入りつくね

Chicken tsukune  
with local free-range chicken

320

(税込340)

三角油揚げ

Deep-fried triangle Tofu

320

(税込340)

仙台麩

Japanese wheat gluten

220

(税込240)

# 変わり種おでん

Specialty Oden with a Twist

季節と発想が出会った、当店ならではのおでん。  
Our signature oden, inspired by the season.

三陸産 大粒牡蛎  
Sanriku large oyster

1個

450  
(税込495)

トロトロ豚ばら  
Melt-in-your-mouth pork belly

680  
(税込748)

とまとのおでん  
Tomato and Cheese

700  
(税込770)



とまとのおでん



トロトロ豚ばら

## おでん 盛り合わせ

Oden Assortment  
(Chef's choice)

料理長が煮具合の良い種を  
選んでいます。

※同商品になる事があります。

Our head chef personally selects  
ingredients that have been simmered  
to the ideal texture.

※It is possible that same  
products may be chosen.

### ◆梅

(5貫)

Ume (5 kinds)

1,100  
(税込1,210)

### ◆竹

(7貫)

Take (7 kinds)

1,680  
(税込1,848)

### ◆松

(9貫)

Matsu (9 kinds)

2,080  
(税込2,288)

※表示価格は本体価格、カッコ内は税込価格です。  
(prices) are tax inclusive.



※写真はイメージです。

# サラダ

Salad

チヨレギサラダ

Korean style salad

500

(税込500)

おでん玉子のシーザーサラダ

Caesar salad with oden egg

650

(税込650)

# 海鮮料理

Seafood Specialties

伊達サーモンのカルパッチョ

Premium Date salmon Carpaccio from Miyagi

880

(税込880)

えいひれの炙り

Grilled Stingray Fin

680

(税込680)

国産炙りメダカ

Flame-Seared Vinegared Japanese Mackerel

980

(税込980)

三陸産メヒカリ丸干しの炙り焼き

Flame-Grilled Whole Dried Sanriku Greeneye Fish

520

(税込520)

伊達サーモン

寒風干しの炙り焼き、いくらおろし添え

Lightly Grilled Cold-Air-Dried Date salmon,  
Served with Salmon Roe & Grated white radish

980

(税込980)

# 豆腐

Tofu dishes

牛たん味噌奴

Chilled Tofu with Miso-Seasoned gyutan

320

(税込320)

山形のだし乗せ豆腐

Tofu with Yamagata Dashi  
(Dashi is a local dish originated from Yamagata.)

580

(税込580)

三角油揚げの牛たん辛味噌  
はさみ焼き

Grilled Abura-age Stuffed with Spicy Miso gyutan

520

(税込520)

定義山名物 三角油揚げの炙り焼き

Deep-fried triangle tofu

680

(税込680)



三角油揚げの牛たん辛味噌 はさみ焼き



国産 炙りメダカ



伊達サーモン寒風干しの炙り焼き

# 酒のあて

Small Plates

三陸産 生牡蠣 牡蠣王

Sanriku fresh raw oyster "Kaki-Oh"



1個

480  
(税込528)

濃厚で澄んだ旨みが広がる、

三陸が誇る珠玉の生牡蠣。

A jewel of sanriku—fresh oysters with a rich yet pristine umami that unfolds on the palate.

720  
(税込768)

国産 親鳥のたたき

Seared domestic chicken



ほどよく炙った親鳥の深い

コクと、凛とした歯ごたえ。

通好みの逸品。

Lightly seared mature chicken with deep richness and a pleasantly firm bite—an exquisite choice for true connoisseurs.

おでん屋の出汁巻たまご

Classic rolled omelet

580  
(税込638)

松島の笹かま 塩昆布とクリームチーズ

Matsushima Sasa-Kamaboko (fish cake) with salted kelp & cream cheese

580  
(税込638)

三陸産 明太子1本 炙り焼き

Sanriku-spiced cod roe, lightly grilled (one whole piece)

580  
(税込638)

ほやの塩辛

Salted sea pineapple

500  
(税込540)

漬物盛り合わせ

Assorted Japanese pickles

520  
(税込560)

茹でたて茶豆

Boiled brown beans

580  
(税込638)

## 肉料理

Meat dishes



牛たんつくね串

牛たんつくね串

Gyutan meatballs (skewer)

1本

450  
(税込495)

柔らか牛はらみ串

Ender beef harami (skewer)

1本

550  
(税込605)

宮城の銘柄豚

JAPAN X カルビの炙り焼き

Flame-grilled JAPAN X pork belly (Miyagi premium Brand)

680  
(税込748)

※表示価格は本体価格、カッコ内は税込価格です。  
(prices) are tax inclusive.

# 揚げ物

Fried dishes

姫長芋の天麩羅

Deep-fried chinese yam

三陸産 明太子のレア天

Lightly fried Rare sanriku mentaiko (spicy cod roe)

三陸産 カキフライ

Fried Sanriku oysters

三陸産 わかめのから揚げ

Crispy fried Sanriku wakame seaweed



三陸産 明太子のレア天



姫長芋の天麩羅

560  
(税込616)

780  
(税込836)

2個

720  
(税込763)

480  
(税込504)

牛たんつくねの  
炙りチーズシャバカツ

Gyutan tsukune Shaba-katsu with torched cheese



720  
(税込763)

牛たん入りのメンチカツに、

香ばしチーズとゆるいソースで。

ひと口で広がる濃厚な味わい。

Crispy Shaba-katsu finished with aromatic torched cheese. Rich, full-bodied flavor in every bite.

鶏唐 仙台味噌マヨ添え

Crispy chicken karaage with Sendai miso mayonnaise



520  
(税込542)

外はカリッと、中はジューシー。

仙台味噌風マヨのコクが

旨みを引き立てます。

Crispy on the outside, juicy on the inside. The rich Sendai-style miso mayo enhances the savory flavor.

# お食事

Rice and Soba noodle dishes

## 塩竈おでん

### 出汁茶漬け

Shiogama Oden  
Dashi Chazuke



※写真は伊達サーモンです。

文治の夜の  
締めくくりに。

宮城・塩竈の港町で長年

親しまれてきた「塩竈おでん」の

旨みを、一椀に閉じ込めました。

三代目文治が大切にしてきた、

素材の力と出汁の深み。その想いを、

二度の味わいに仕立てています。

まずは、そのまま。次に、薬味と一緒に。

最後は、お茶漬けでお楽しみください。

The beloved flavors of “Shiogama Oden,” long cherished in the port town of Shiogama, Miyagi, are captured in a single bowl.

At Sandaime Bunji, we honor the natural strength of our ingredients and the depth of dashi—expressed in three distinct ways.

Enjoy it as is, then with condiments, and finish as ochazuke.

### ◆伊達サーモン

Date Salmon Ochazuke with Shiogama Oden Broth

790  
(税込)

### ◆三陸産牡蠣

Sanriku Oysters Ochazuke with Shiogama Oden Broth

890  
(税込)

麦とろ飯セット (麦飯・テールスープ・とろろ)  
Rice set (rice, soup, grated yam)

600  
(税込)

テールスープ

Beef tail soup

350  
(税込)

とろろ (単品)

Grated yam

250  
(税込)

山形風石臼挽きそば

Soba noodle (made by grinding buckwheat on a millstone)

750  
(税込)



山形の風土を思わせる

凛としたのど越しと、

噛むほどに広がる

ほのかな甘み。

静かに余韻を楽しむ、

大人のための一椀です。

A clean, crisp taste inspired by the spirit of Yamagata, with a gentle sweetness that deepens as you chew. A refined bowl meant to be savored slowly.

※表示価格は本体価格、カッコ内は税込価格です。  
(prices) are tax inclusive.

# 甘味

Desserts

ずんだ餅

Sweet Edamame paste top on the rice cakes

480  
(税別)

だだ茶豆アイス

Dadacha-name (premium Edamame) ice cream

480  
(税別)

ずんだどら焼き バニラアイス添え

Dorayaki pancake filled with sweet Edamame paste,  
served with vanilla ice cream

650  
(税別)

きなこわらび餅にだだ茶豆アイス

Bracken starch jelly with roasted soybean powder  
and Dadacha-name ice cream

650  
(税別)

白玉ずんだクリームあんみつ

Anmitsu dessert with rice dumplings and sweet Edamame cream

780  
(税別)



ずんだ餅



白玉ずんだクリームあんみつ



季節の日本酒リストは、別紙にてご用意しております。  
Our seasonal sake selection is available on a separate menu.

▶ 飲み物お品書き

## ビール Beer

キリン 一番搾りプレミアム Kirin Ichiban shibori premium (draft beer)	640 (税込704)
キリンラガー Kirin Lager (draft beer)	600 (税込660)
キリン グリーンズフリーノンアルコール Kirin Green's free (Non-alcoholic)	500 (税込560)
<b>ハイボール</b> Highball	500 (税込560)
柚子はらみつハイボール Yuzu citrus juice and honey highball	520 (税込580)
りんごハイボール Apple highball	520 (税込580)
ピーチハイボール Peach highball	520 (税込580)
マスカットハイボール Muscat highball	520 (税込580)
コーラハイボール Cola highball	520 (税込580)
ノンアルコールハイボール Non-alcoholic Highball	520 (税込580)

## サワー Shochu Sour

耐ハイ Shochu and soda	450 (税込495)
生搾り レモンサワー Fresh lemon, shochu and soda	550 (税込605)
柚子はらみつサワー Yuzu citrus juice, honey, shochu and soda	550 (税込605)
グレープフルーツ割り Grapefruit juice and shochu	550 (税込605)
津軽りんごサワー Tsugaru apple, shochu and soda	550 (税込605)
マスカットサワー Muscat shochu and soda	550 (税込605)
白桃サワー Peach shochu and soda	550 (税込605)
<b>お茶割り</b> Shochu and Tea	
トクホ 特茶割り Green tea and shochu	550 (税込605)
黒ウーロン茶割り Black oolong tea and shochu	550 (税込605)

## カクテル Cocktails

スミノフ レモネード Smirnoff lemonade	580 (税込638)
レゲエパンチ Reggae punch	580 (税込638)
カシスソーダ Cassis soda	580 (税込638)
カシスウーロン Cassis oolong tea	580 (税込638)
カシスオレンジ Cassis orange	580 (税込638)
カシスグレープフルーツ Cassis grapefruit	580 (税込638)
ファジーネーブル Fuzzy navel	580 (税込638)
ブルドッグ Bulldog	580 (税込638)
スクリエードライバー Screw driver	580 (税込638)

※20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。

※表示価格は本体価格、カクコ内は税込価格です。

※Alcohol will not be served to anyone under 20 years old or to guests who will be driving.  
※(prices) are tax inclusive.

# 果実・野菜酒 グラス

Glass Fruit and Vegetable Liqueur

【ロック・ソーダ割り・水割り・お湯割り】  
Ice / Soda / Cold water / Hot water

紀州南高梅梅酒  
Kishu Nanko Ume plum wine  
5000 (税込5000)

ラ・トマト  
La Tomato (Tomato)  
5000 (税込5000)

# 本格焼酎 グラス Glass Shochu

【ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り】  
Ice / Cold water / Hot water / Sparkling water

知心剣 [麦]  
Shirashinken (Barley)  
6000 (税込6000)

クラフトマン多田  
スパニッシュオレンジ [麦]  
Craftsman Tada - Spanish Orange (Barley)  
5500 (税込5500)

DAIYAME [芋]  
DAIYAME (Sweet Potato)  
5500 (税込5500)

富乃宝山 [芋]  
Tomino Hozan (Sweet potato)  
6500 (税込6500)

喜萬 [粕取] 宮城県  
Kiman - Miyagi craft kasutori shochu  
5500 (税込5500)

# ボトル焼酎 [720ml]

Bottle Shochu

富乃宝山 [芋]  
Tomino Hozan (Sweet potato)  
6,000 (税込6,000)

喜萬 [粕取] 宮城県  
Kiman - Miyagi craft kasutori shochu  
4,000 (税込4,000)

ボトルのお供に Bottle of Shochu with...

◆ カットレモン  
Lemon (cut into wedges)  
1個 500 (税込500)

◆ 梅干  
Umeboshi (Pickled Plum)  
100 (税込100)

◆ ソーダ (デキャンタ)  
Soda (decanter)  
350 (税込350)

◆ ボトルセット  
Bottle set (Ice and Water [cold or hot])  
350 (税込350)

※ボトルセットはご注文で、氷・水・お湯のお替り自由

# クラフトジン グラス

Grass Craft Gin

【ロック・水割り・ソーダ割り】  
Ice / Cold water / Sparkling water

郡録 宮城県  
Gunroku - Miyagi craft gin  
600 (税込600)

# ワイン グラス Glass Wine

ハウスワイン [白・赤]  
House wine (white or red)  
450 (税込450)

※20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様への  
アルコール販売は固くお断りしております。  
※Alcohol will not be served to anyone under 20 years old  
or to guests who will be driving.

# ソフトドリンク Soft Drink

コーラ  
Cola  
420 (税込462)

塩電ジンジャーエール  
Shiogama gingerale  
640 (税込704)

グレープフルーツジュース  
Grapefruit juice  
420 (税込462)

オレンジジュース  
Orange juice  
420 (税込462)

黒ウーロン茶  
Black oolong tea  
450 (税込495)

トクホ特茶  
Tokucha (Japanese Functional Green Tea)  
450 (税込495)

※表示価格は本体価格、カッコ内は税込価格です。  
※(prices) are tax inclusive.