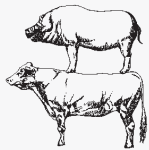


奥州 仙台家



炭焼 仙台牛タン 生ホルモン



奥州仙台家自慢、
仙台流牛タン焼の
こだわり

5



自慢の生ホルモン
「とんちゃん」の
こだわり

4



1 肉にこだわり

タンの中でもやわらかい部分(芯・中)のみを使用。
仙台流である肉厚に切る。



2 仕込みにこだわり

肉に秘伝の下味をつけ8日かけて熟成させ、味を十分に
なじませる。焼く直前に塩をふると肉本来の旨みよりも
塩分が勝ってしまう。熟成させる事により味が落ちつき、
肉の旨みが引き出される。



3 塩にこだわり

塩に火を入れ炒める。これにより塩の甘みが引き出され、
程良い塩分になる。



4 焼きにこだわり

備炭炭で焼きあげる事で、炭の持つ遠赤外線効果により
表面を素早く焼きあげ、肉の旨み成分(アミノ酸)の肉汁を
しっかり閉じ込め旨みを逃さない。また、炭には有機酸類が
豊富に含まれ、煙が肉に付着する事でさらに旨みを増します。



5 演出にこだわり

牛タン焼に限っては、店内から見渡せる
カウンター厨房にて焼き、ライブ感を演出する。
炭火で焼く事により肉が焼ける音や香りが五感を刺激する。



1 肉にこだわり

とんちゃんに使う部位はシロモツ(小豚・大豚)があるが、
当店では食感がやわらかい大豚のみを使用する。



2 仕込みにこだわり

新鮮な生ホルモンとして提供するうえで
最も重要な作業が下処理である。
ホルモンには独特の臭みがあり、これを
消すことが生ホルモンとしての生命線である。
処理方法は、粗塩を用いて臭いとぬめりが
完全に消えるまで丹念に水で洗う。



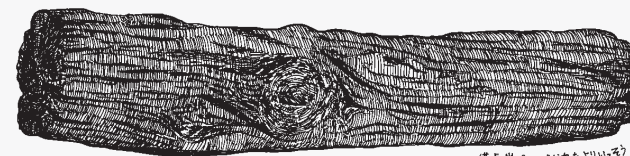
3 たれにこだわり

たれは、何といても当店の命であり、宮城県亶理町の
老舗味噌蔵「山田屋」の仙台味噌を使用した味噌だれです。
その他、数10種類の食材薬味を配合し、他店にはない、
当店オリジナルのたれに絡めることでホルモンの旨みが増し、
とんちゃん焼きの完成品となる。



4 焼きにこだわり

七輪にて炭火で焼きあげる事で余分な脂が落ち、
炭の遠赤外線効果で肉汁をしっかり閉じ込め、
旨みを逃がしません。また、炭焼きは
食材そのものを発酵させるので食材が生焼けに
なることがなく、雑菌等の殺菌にもなるので安心です。



備炭炭(バーベキュー用)の炭(山田屋製)を
備炭炭(バーベキュー用)の炭(山田屋製)を



焼物 牛タン

芯タン焼(単品)	1,200円
タンの根元部分で、1本のタンから わずかしかとれない。最も柔らかく、甘さが抜群。	
中タン焼(単品)	900円
タンの中心部分で、焼くと赤身のバランスが良く、 食感・甘み共に肉の旨みが最高。	
芯中タン二種盛り(単品)	1,000円
奥州仙台家の看板メニューです。 こだわりの味をご堪能ください。	
芯タン定食	1,500円
ライス・スープ・小鉢付き	
中タン定食	1,200円
ライス・スープ・小鉢付き	
芯中タン二種盛り定食	1,300円
ライス・スープ・小鉢付き	



焼物 豚ホルモン

とんちゃん焼(シロもつ)	480円
シロもつ(小豚・大豚)があるが、 当店では食感が柔らかい大豚のみを使用。	
カシラ	580円
コマカミの部位、独特の歯ごたえと旨み。	
ガツ	580円
胃袋の部位、弾力のある食感で 炭白で食べやすい味わい。	
ハツ	580円
心臓の部位、脂が少なくコロコロした食感。 心臓の消化に役立つ、ビタミン群や鉄分が豊富。	
ミックスホルモン	700円
ホルモン全種類盛り	

その他、本場仙台にこだわったサイドメニュー、宴会メニューも各種取り揃えております。みなさまのご来店心よりお待ちしております。

9月 24 (火) グランドオープン

9月 23 (月) 仕込休業

3 オープン記念品プレゼント

2 ポイントカード2倍

1 ドリンク類オール半額

2日間限定

9月 21 (土) 22 (日) プレオープン

※ランチは11時から14時まで。※夕食は17時から22時まで。※食券がなくなり次第終了となります。

奥州仙台家 炭焼 仙台牛タン 生ホルモン
営業時間 ランチ 11:00-14:00
ディナー 17:00-23:00 (L.O. 22:30) 水曜定休
TEL 048-778-0429
362-0036 埼玉県上尾市宮本町6-4 JR上尾駅東口より徒歩5分

