

# 旬 MEETS エビス

ニッポンの“美味しい”に出会う旅

エビススタウトを使った特製タレに牛タン一本を豪快に漬け込んで、味わい深い一品にしました。付け合せの南蛮味噌との相性も抜群です！



牛タン  
*Beef tongue*

漬け牛タン ¥850(+税)

～スタウトの香り～

Beef tongue marinated in YEBISU STOUT

この料理に  
ピッタリ!

エビス スタウト  
クリーミートップ



仙台  
*Sendai*  
台

2019 FEBRUARY

四季折々の豊かな自然に囲まれた  
杜の都 仙台で育まれた  
歴史ある食文化の風をお届けします。

山名産の笹かまで「ずんだ」をはさんで  
香ばしく揚げました。



この料理に  
ピッタリ!

琥珀エビス

笹かまはさみ揚げ

Deep Fried young soybeans paste sandwiched  
with bamboo leaf shaped fish cake

¥620(+税)

おつまみとしてはもちろん  
はちみつをかけてデザートにも♪



この料理に  
ピッタリ!

エビス&エビス  
(ハーフ&ハーフ)

仙台麩レンチトースト

Sendai wheat gluten (French toast style)

¥580(+税)

わかめ・茎わかめ・めかしの  
食前の涼いをお楽しみください。



この料理に  
ピッタリ!

エビスビール

三陸産わかめサラダ

Seaweed salad from Sanriku

¥750(+税)

※酒・盛り付けは一例です。

アレルギーは  
大丈夫ですか?

●特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽にスタッフにお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかご確認ください。  
●メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくても、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合があります。ご了承ください。

