山海炭火焼

花椿

HANATSUBAKI

山の恵み　海の恵み
炭火が引き立てる旬の味

◎花椿名物鍋

「仙台せりなべ」

季節限定
10月～3月頃まで

宮城県名取市で育てられた「仙台せり」は香り高く、栄養をたっぷり含んだ甘みある白く長い根っこまでシャキシャキとした食感の良さが特徴。当店オリジナルの和出汁に鶏の旨味が溶け込んだスープは〆までお召し上がりいただきたい逸品です。

「仙台せり鍋」一人前
一二八〇円

ご注文は二人前から承ります



追加のせり	八〇〇円
追加の鶏肉	五八〇円
お餅（二個）	四〇〇円
玉子雑炊	三五〇円
〆のお蕎麦	四〇〇円
〆のうどん	四〇〇円



◎花椿オリジナル

「仙台せりと三陸牡蠣」贅沢しゃぶ鍋

季節限定
10月～3月頃まで

当店名物の「仙台せり鍋」に三陸産の生牡蠣をトッピング。せり鍋の出汁にサッとしゃぶしゃぶした牡蠣は海の香りが口中に広がります。生でも食べれる牡蠣を使用しています。

一人前　一四八〇円

ご注文は二人前から承ります

追加のせり	八〇〇円
追加の鶏肉	五八〇円
追加の牡蠣	七八〇円
お餅（二個）	四〇〇円
玉子雑炊	三五〇円
〆のお蕎麦	四〇〇円
〆のうどん	四〇〇円

◎花椿特製

「牛たんのしゃぶしゃぶ」

贅沢に「芯たん」から「たん中」まで縦長にスライスした牛たん。
鰹香る出汁にさっとくぐせばプリっと柔らかな食感。
牛の旨味が溶け込んだ出汁で食す〆の「玉子雑炊」は絶品です。



一人前
一四五〇円

ご注文は二人前から承ります

追加の牛たん
一二〇〇円

絶品！
玉子雑炊セット
三五〇円



追加　もつ肉
六五〇円

追加　野菜
五八〇円

平打ち　ちぢれ麺
三五〇円

◎国産小腸使用

「牛もつ鍋」芳醇醤油出汁

数種類の野菜と果実をすりおろして煮込んだコク深いスープ
国産小腸の甘みある脂がスープに溶け込みます。
鍋の〆にはもちもちした平打ちのちぢれ麺を使用。

一人前　一二〇〇円

ご注文は二人前から承ります

とりあえず



出汁巻き玉子焼き	六〇〇円
昔懐かし甘玉子焼き	六〇〇円
玉子焼き二種盛り	六〇〇円
ほたる烏賊沖漬け	六〇〇円
活たこの山葵和え	六〇〇円
茹で上げ枝豆	四〇〇円
いぶりがっこポテサラ	五五〇円
ガリとまと	六〇〇円
いぶりがっこクリームチーズ	六〇〇円
ピリ辛味噌きゅうり	四〇〇円
長芋のたまり醤油漬け	四五〇円
セロリの浅漬け	四五〇円
お漬物盛り合わせ	六〇〇円
えいひれ炙り焼き	五八〇円
いちじくバター 焼きバゲットにのせて	五八〇円



いちじくバター
焼きバゲットにのせて



ほたる烏賊沖漬け

山海炭火焼

お肉の炭火焼



仙台名物 厚切り牛タン炭火焼	二三〇〇円
牛中落ちカルビ 炭火焼	一二八〇円
牛とろホルモン仙台味噌焼	六五〇円
みちのく清流鶏 炭火焼	八〇〇円
鶏せせり（ネック） 炭火焼	六〇〇円

備長炭の炭火でじっくり焼き上げますので
ご提供まで少しお時間を頂きます。



若鶏ハツの炭火焼	五五〇円
鶏とろ白レバー炭火焼	五五〇円
ぼんじり炭火焼	五五〇円
手ごね月見つくね	六〇〇円



牛とろホルモン
仙台味噌焼き



牛中落カルビ炙り焼き

海鮮　炭火焼



北海シマホッケ炭火焼　半身	一二八〇円
銀たら炭火照り焼	一二八〇円
大赤海老の鬼殻焼　一尾	六五〇円
氷下魚（こまい）炙り焼　二本	五八〇円
鰤（ぶり）カマ炭火焼（数量限定）	八〇〇円
金華鯖（さば）一夜干し　炭火焼	一二〇〇円
明太子の炭炙り	四八〇円
北海つぶ貝　つぼ焼	九〇〇円

お野菜、その他　炭火焼

自家製笹かまぼこ炭炙り	六五〇円
エイひれの卓上炭炙り	五八〇円
原木しいたけ炭火焼	六〇〇円
甘玉ねぎ炭火焼	四三〇円
定義山三角油揚げ炭炙り	六〇〇円

※その他、季節おすすめの炭火焼は
別紙をご覧ください。



金華さば一夜干し



定義山三角油揚げ炭炙り



大赤海老の鬼殻焼

魚・刺身



季節の刺身盛り合わせ

一人前　一、一〇〇円

※ご注文は二人前から承ります。
苦手なものなど御座いましたらお声掛けください

本鮪(ホンマグロ)刺し　一二〇〇円

高知産　鰤(ぶり)刺し　一一〇〇円

北海道　浜茹で蛸(たこ)　九〇〇円

※その他、季節おすすめのお刺身は
別紙をご覧ください。

野菜



キャベツとカブの塩昆布サラダ　四五〇円

揚げじゃこ水菜サラダ　八〇〇円

ポテサラいぶりがっこ　五五〇円

ガリとまと　六〇〇円

茄子の揚げ浸し　三五〇円

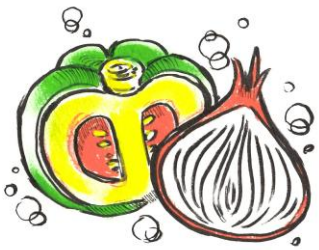
茹で上げ枝豆　四〇〇円

お漬物　盛り合わせ　六〇〇円

長芋のたまり漬け　四五〇円

ピリ辛味噌きゅうり　四〇〇円

セロリの浅漬け　四八〇円



揚げもの

フライドポテト	五〇〇円
若鶏の唐揚げ	六五〇円
海老の真丈揚げ	七〇〇円
メヒカリ唐揚げ	六八〇円
自家製タルタルのチキン南蛮	五〇〇円
インカの目覚め 焦がしバター醤油	六〇〇円
蟹みそ入り クリームコロッケ（二個）	六五〇円



天ぷら

天ぷら盛り合わせ	一三〇〇円
野菜天ぷら盛り合わせ	九八〇円
牡蠣の天ぷら	一一〇〇円
海老の天ぷら	九四〇円



人気◎
はんぺん納豆天ぷら
フルサイズ（4カット） 六四〇円
ハーフ（2カット） 三二〇円



お食事



炭火焼きおにぎり　三八〇円
（焼き上がりにお時間頂きます）

おにぎり　◆梅・明太子　三五〇円

鰹出汁香る　お茶漬け
◆梅
◆明太子　各種　四五〇円
◆海苔

七割ざるそば　七〇〇円

稲庭ざるうどん　七〇〇円

ライス　三〇〇円

★五目あんかけ焼きそば
フルサイズ（2～3人でちょうどいい）　九〇〇円
ハーフサイズ（1～2人でちょうどいい）　五〇〇円

ピリ辛コチュジャン仕立ての
★大人のピザ　九〇〇円

甘味



バニラアイス　二八〇円

抹茶アイス　二八〇円

小豆抹茶アイス　三八〇円

レアクリーム杏仁　四八〇円

花椿の和っふる
バニラアイス添え　五八〇円