

ご挨拶

14年ぶりに仙台市で開催されました第120回日本眼科学会総会にご参加いただきありがとうございます。5年前の2011年3月11日に突如発生した東日本大震災により、東北地方の太平洋側は甚大な被害を受けました。

目覚ましい復興を遂げつつある仙台市と隣県の山形市で東北ならではの味を堪能していただけるように、グルメガイドブックを作成いたしました。和食、洋食、中華、B級グルメなど厳選したお店を紹介しております。どうぞ、学会の合間にご活用ください。

このガイドブックは、宮城県眼科医会の全面的協力を得て、山形県眼科医会の土屋義明先生と宮城県眼科医会の鈴木健史先生に作成して頂きました。感謝申し上げます。

それでは、杜の都仙台の味の探索をお楽しみください。

山形県眼科医会会長 黒澤明充



山形

マールボー焼そば	44
冷やし中華	45
特色のあるラーメン店	46
ダイニングバー	48
バー	50
ワインバー	52
喫茶	56
甘味処	58
洋食(ハンバーガー)	61
料亭・割烹	64
山形牛	66
洋食	66
冷やしラーメン	67
辛みそラーメン	67
冷たい肉そば	67
蕎麦	68
居酒屋	69
スナック	69



仙台

割烹・料亭	8
居酒屋	12
寿司	16
牛たん	20
牛なべ	25
ステーキ	26
焼肉	27
うなぎ	29
フレンチ	30
イタリアン	33
カジュアルレストラン	36
天ぷら	38
とんかつ	40
かき料理	40
カレー・タイ料理	41
中華	42

もくじ



広域マップ



国分町マップ





### まん 萬み高橋

仙台では最も評価の高い割烹。京都の「萬亀楼」で腕を振るい海外を渡り歩いた店主が作る料理は、派手さはないが素材の持ち味を存分に活かした逸品ばかり。過剰な接客はないが、所々に気遣いもある。

国分町2・12・5 凱旋門ビル1階

☎022・225・6646

☎18〜22時 (休)日曜

☎昼1000〜1999円、夜5000〜14999円

☎26席、個室有 **MAP 1**



### 懐石料理 東洋館

仙台で最も格式が高いと言われている料亭の一つ。プライベートを考えて配された大小の個室すべてから広瀬川や仙台市街の景観を一望できる。海山の幸を使った見栄えの良い懐石はそつなく美味しい。

向山1・1・16

☎022・222・7019

☎11時30分〜15時、17〜22時 (休)月曜

☎昼8000〜9999円、夜15000〜19999円

☎80席、個室有 **MAP 2**

### 三太郎

国分町近くにある老舗割烹。会席料理・ふぐ・天ぷら・すき焼き・牛タンなど様々な料理が楽しめる、そのどれもが仙台のトップレベル。大小様々な個室の他に3か所の天ぷらコーナーも有する接待の定番。

立町1・20

☎022・224・1671

☎11時30分〜14時、17〜22時 (休)月曜

☎昼1000〜1999円、夜8000〜9999円

☎120席、個室有 **MAP 3**



### 日本料理 おかざき

店主は「なだ万」出身。上品な日本料理が適正な価格で味わえる人気店だ。定番は「牛肉のフォアグラ包み」。個室中心で高級志向の「西公園前」、カジュアルだが綺麗な「おか星」とで上手に使い分けたい。

春日町10・28

☎022・266・7282

☎12〜14時30分(月曜以外営業・要予約)、18〜22時30分 (休)日曜・連休になる祝日

☎5000〜8999円 (席)13席、個室無 **MAP 4**





### 日本料理 e. (イービリオド)

「分とく山」で修行をし、「ナクレ」にて「アストラリス」の火入れを学んだ料理人が昨年開業した和食店。モダンで清潔感のある店内で供する料理は、程よく出汁の効いた上品な味付け。接客も心地よい。

片平1・1・18パレンタインハウス1階

☎022・797・7668

☎12〜13時30分、18〜19時30分 (休)月曜

☎昼5000〜5999円、夜10000〜19999円

☎17席、個室有 MAP 5

### おしか

両脇に明かりが灯る地下への階段を降りると現れる豪華な入り口。料理は創作の要素を取り入れた日本料理。三陸の鮮魚、牡鹿半島の豚、牛たんなどもある。個室なので使いやすい。

国分町3・6・1仙台パークビルB1階

☎022・212・8485

☎11時30分〜15時、17〜23時 (休)無休

☎昼1000〜1999円、夜4000〜7999円

☎110席、個室有 MAP 6



### 日本料理 華の縁 はな えん

高級喫茶「ホンヤマ珈琲」系列の日本料理店。華やかな盛り付けの料理は安定して上品なお味。内装・器にも高級感が漂っており接待に使いやすい。仙台上では高飛車な値段設定(二万円〜)も多少は改善。

中央3・5・30T&I NEXTビル2階

☎022・796・3663 (休)11時30分〜14時30分、17時30分〜22時 (休)無休(日曜は昼のみ)

☎昼5000〜5999円、夜10000〜14999円

☎45席、個室有 MAP 7



### その他お勧めの割烹・料亭

対橋楼 春風亭	広瀬川の景色を臨む、創業320年の老舗料亭。 片平1-4-15	☎022-223-2851
仙台藩	大小の部屋を備え宴会で重宝する日本料理店。 中央3-9-20	☎022-263-3897
りんたろう	ウェスティンホテル近くの小ぎれいな和食処。 一番町1-8-20	☎022-211-5388
花はん	サロンやクラブも営む、ハレの日の日本料理店。 国分町2-14-18定禅寺パークビルB1階	☎022-215-8780
一無庵	「たん熊北店」の系列。ランチビュッフェが人気。 一番町1-9-1ウェスティンホテル仙台37階	☎022-713-8350
伊達精進懐石 雲外	重要文化財「円通院」内の特別な懐石処。昼のみ。 松島町松島宇町内67	☎022-353-2626



## いっしん

居酒屋探訪家・太田和彦氏が「東の横綱」と評した有名居酒屋。〆値段も一流〆だが、上手に注文すれば旬の料理を適正な価格で味わえる。本店は地酒が中心で、隣接の「心加減爛」は県外の酒が中心。

国分町3・3・1 定弾寺ヒルズB1階

☎022・261・9888

〔営〕月～土 17～24時 〔祝〕17～22時

〔休〕日曜 〔予〕8000～14999円

〔席〕24席、個室有 **MAP 8**



## 無垢とうや

仙台で〆とうや〆系列の店に行けば大きくははずさない。「無垢〆」では、窓から美しいケヤキ並木を眺めながら、お造りから天ぷらまでそつなく美味しい料理を楽しめる。人気は「仙台牛炙り寿司」。

国分町3・3・5 リスズビル2階

☎022・263・6069

〔営〕月～土 17時30分～26時 〔日・祝〕17時30分～24時

〔休〕無休 〔予〕4000～5999円

〔席〕48席、個室有 **MAP 9**

## 金市朗

きんいちろう

居酒屋とは明らかに一線を画す上質な料理を供する良店。魚介類の鮮度には特に定評があるが、串焼き・豆腐ステーキ・だし巻き玉子など他のメニューもどれもが美味しい。地酒の種類も豊富。

国分町2・15・2 グランパレビル2階

☎022・214・4146

〔営〕月～木 17～26時 〔金・土〕17～27時

〔休〕日曜 〔予〕5000～5999円

〔席〕40席、個室有 **MAP 10**



## 新料理 都留野

しるの

ひと工夫凝らした料理が評判。一見、普通の居酒屋だが、「たん焼き」(米国産牛)は専門店レベルだし、人気の「トマトサラダ」や「たんタタキ」など他のメニューも超居酒屋レベル。人気店なので要予約。

一番町4・5・40 おの万ビルB1階

☎022・221・0806

〔営〕18～22時 〔休〕日曜

〔予〕4000～4999円

〔席〕20席、個室無 **MAP 11**





居酒屋

### てしごと是歩せふ

綺麗なカウンター席の奥にはフレンチレストランのようなテーブル席。鮮度の高い旬の食材を使った豊富なメニューが居酒屋に近い価格設定なのは嬉しい。個室・半個室も幾つか備え、使い勝手も良い。

一番町4・4・21

☎022・726・3233

Ⓔ「月～土」17～25時 「日・祝」17～24時 Ⓜ無休 Ⓨ

5000～7999円

MAP 12

中央1・1・1 エスパル仙台店B1階  
☎022・715・5039  
Ⓔ11～23時30分 Ⓜ無休  
Ⓨ昼1000～1999円、夜4000～4999円

MAP 13



### 炙屋あぶりや十兵衛 エスパル店

秋田産比内鶏の串焼きをメインに、牛タン焼やきりたんぼ鍋など全てのメニューが美味しい最強の居酒屋。中でも外せないのが「究極の比内地鶏親子丼」。「二ノ蔵」の生酒が飲めるエスパル店がおすすめ。

中央1・1・1 エスパル仙台店B1階

☎022・715・5039

Ⓔ11～23時30分 Ⓜ無休  
Ⓨ昼1000～1999円、夜4000～4999円

MAP 13

### 古轍こてつ

宮城県眼科医会理事連中ご用達の店。にこやかな親方が、上質な旬の食材を気取らない盛り付けで出してくれる。料理とともに会計も居酒屋レベルではないが、素材と味を考えれば誰もが納得。

一番町4・3・22 一番町センタービルB1階

☎022・796・7322

Ⓔ18～22時30分 Ⓜ日曜・祝日

Ⓨ5000～9000円

MAP 14



居酒屋

#### その他お勧めの居酒屋

みのむし	(居酒屋)	中央4-7-25 1階	☎022-266-0310
鳳山	(割烹)	一番町4-4-12	☎022-222-8039
阿古	(小料理)	国分町2-11-11	☎022-223-0341
花板	(小料理)	一番町4-3-9 1階	☎022-261-2643
おばんざいらくら	(京料理)	中央3-10-3	☎022-224-8380
旬彩酒房 一の木	(豚しゃぶ)	国分町2-1-27	☎022-346-7180
炬ばた	(居酒屋)	国分町2-10-28	☎022-266-0897
街道 青葉	(居酒屋)	中央2-4-7 2階	☎022-222-0018
炭火ビストロ 華泉	(串焼き)	中央1-6-18 B1階	☎022-217-7430
鶏 かのや	(鶏料理)	中央1-6-1 3階	☎022-722-8777
鳥善 鳥ふじ	(焼き鳥)	国分町2-10-35 2階	☎022-263-4851
おでん三吉	(おでん)	一番町4-10-8	☎022-222-3830
にいがたや 一番町店	(おにぎり)	一番町4-10-5 2階	☎022-266-2565



### みの 蓑むらかた

「岩井」「すし簗」「簗むらかた」は、簗三兄弟と呼ばれ、仙台における高級寿司の代表格である。それぞれに「長」「短」があるが、小ぶりの寿司が好きであれば本店が良い。寿司のみで通すのもおススメ。

国分町1-7-8

☎022・265・8688

☎17時30分～23時 〔休〕月曜

☎6000～14999円

〔席〕19席、個室有 **MAP 15**

### 鮭江なみ

仙台で養系以外の高級寿司店といえば筆頭に名が挙がるのが本店。小ぶりの寿司は凡そ申し分ないし、寿司以外の料理もひと工夫があつて評判が良い。おまかせコースのみで、カウンターだけなので要予約。

国分町1-3-21エビスヤパークサイド1階

☎022・215・2844

☎17～23時 〔休〕日曜・祝祭日

☎15000～19999円

〔席〕8席、個室無 **MAP 17**



### はくしん 白沁

伝説の「養寿司」最後の弟子が営む寿司店。雑居ビルにある店は決して高級志向ではないが、料理も含めると現時点では仙台で最も安定した寿司店の一つ。接客も良く、価格も養3兄弟よりは多少控えめ。

国分町2・14・1ライオンズビル太陽館4階

☎022・724・7675

☎12～14時、18～22時30分(予約制)

〔休〕日曜(予約あれば営業) 〔予〕予算に応じて

〔席〕7席、個室無 **MAP 16**

### すし哲

塩釜の御三家と言われる「すし哲」「しらはた」「亀喜」の中でも全国的に有名なのが本店。新鮮なネタを活かした寿司はシャリとのバランスが絶妙だ。名物親方を含めた職人の一見客への応対もこなれている。

塩釜市海岸通2-22

☎022・362・3261 〔営〕〔平日〕11～15時、16時30分

～22時〔土・日・祝〕11～22時 〔休〕木曜(祝日は営業)

☎昼3000～3999円、夜5000～5999円

〔席〕83席、個室有 **MAP 18**





## 鮭 たむら

盛岡の魚屋が弘前に出店した高級寿司の2号店は、開店してまだ4カ月。高級感のある店内で供される鮭は、鮮度が高いのに価格設定は低め。特に昼のセット(写真・3000円)は仙台でも屈指のコスパだ。

国分町2-1-12 瀬戸勝ビル2階

☎022-797-6033

☎11時30分～14時、17～23時 (休)無休

☎昼2000～3999円、夜5000～6999円

☎44席、個室有 MAP 19

## New York 紐育 (ニューヨーク)

米国NYにてZAGAT25/30などの高評価を得たシェフのカリフォルニアロール店。世界に冠たる「NOBU」に勝るとも劣らない美味しさに、ロール寿司の概念を覆された客も多い。人気は「バンブーロール」。

春日町7-1 ベルファース晩翠通りB1階

☎022-265-3155

☎11時30分～14時30分、17時30分～22時 (休)日曜

☎昼999～1999円、夜2000～5999円

☎50席、個室有 MAP 21



## 鮭 仙一

料理・刺身が入る便利な鮭コースがある。三陸産黒鮭を二日間かけて煮、その煮汁と昆布だしのゼリー寄せをかけ、さらに雲丹がのる料理は旨みも凝縮、この店のスペシャリテ。

中央3-9-12

☎022-263-1180

☎「火～日」11時30分～14時「火～土」17～23時「日・祝」17～21時 (休)月曜

☎昼3000～3999円、夜10000～14999円

☎40席、個室有 MAP 20

### その他お勧めの寿司店

すし処 岩井	味も値段も超一流。一貫2000円は覚悟すべし。 国分町3-10-35 ☎022-265-5133
すし蓑	医師にもファンが多い高級寿司店。15000円～。 青葉区国分町2-12-19 ☎022-714-7147
小判寿司	良心的な価格である程度的高级感もある良店。 一番町2-3-41文化横丁 ☎022-222-0354
陸女鮭	住宅街にある一軒家寿司店。昼夜2組ずつ限定。 泉区八乙女2-12-13 ☎022-375-3803
福寿司	一見、敷居が高そうだが気軽にも入れる老舗。 一番町4-3-31 ☎022-222-0668
分福寿司	土屋先生のご推薦。福寿司唯一の暖簾分け店。 太白区八木山本町1-36-1 ☎022-229-2929

※ 塩釜の「すし哲」と「しらはた」はエスパル(仙台駅)にも支店がある。



## 味太助

「太助」初代の息子が営む、牛タン焼き発祥のお店。創業以来変わらぬ絶妙な焦げ加減の炭火塩味だが、肉は米国産から豪州産へと変化。切れ目は入っているがやや硬めなので、歯に自信のない方は要注意。

一番町 4・4・13

☎ 022・225・4641

Ⓧ 11時30分～22時（ランチ11時30分～14時）

Ⓣ 火曜 ①1000～1999円

Ⓣ 60席、個室無 **MAP 22**



## 旨味太助

もう一つの牛タン焼き発祥のお店は、「太助」初代の娘夫婦が経営。穴が開くほどの切り身が入っているが、しっかりとした歯応え。伝統の塩味は「味太助」と同じだが、カナダ産牛使用なので風味が全く異なる。

国分町 2・11・11千松島ビル1階

☎ 022・262・2539

Ⓧ 11時30分～22時 Ⓣ 月曜

①1000～1999円

Ⓣ 50席、個室無 **MAP 23**

## 一隆本店

「太助」創業者の直弟子だった店主が焼く、創業40年超の老舗。当店をイチオシとする地元の声もある。名古屋出身だからと味噌カツも供するが、ハイレベルで美味しい牛タンとは釣り合わないお味。豪州産。

国分町 1・4・21

☎ 022・261・4026

Ⓧ 11時30分～13時30分、18～20時30分

Ⓣ 水曜・日曜・祝日 ①1000～1999円

Ⓣ 20席、個室無 **MAP 24**



## 牛舌焼専門店 味楽

有名ではないが隠れた名店。豪州産牛の柔らかい部位のみを熟成させて使用。柔らかい上に比較的薄いので食べやすく、味もしっかりとついている。席数が少ない上に売り切れご免なので、電話確認は必須。

一番町 4・3・12第5吉岡屋ビル2階

☎ 022・263・1557

Ⓧ 17～22時30分 Ⓣ 日曜・祝日

①2000～2999円

Ⓣ 12席、個室無 **MAP 25**





牛たん

### 牛たん炭焼 利久 泉本店

厚いのに柔らかい肉質が評判となり、今や全国に店舗を構える有名店。味に多少の店舗差はあるが、遠来の方になら殆どの店で「満足」いただけるはず。高級な「極」よりも普通が好みとの声も多い。米国・豪州産。

泉区八乙女中央2・1・18

☎022・372・4811

Ⓢ11時30分～23時 ㊿無休

〒1000～1999円

㊿62席、個室無



### たんや善治郎 仙台駅前本店

仙台駅「牛タン通り」に出店して知名度を上げた店。ほどよい塩加減と炭の風味の牛タンは伝統店や有名店にも引けを取らないお味。特に「真中たん」がお勧めで、極厚なのにジューシーで柔らかい。豪州産。

中央1・8・38 AKビル3階

☎022・723・1877

Ⓢ11～23時 ㊿無休

〒昼1000～1999円、夜2000～3999円

㊿37席、個室無 MAP 26

### 喜助 一番町本店

「太助」と共に牛タンを仙台名物に育て上げた有名店。「太助」と比べ薄くて食べやすいのが特徴だが、厚切りもある。「しお味」「たれ味」「みそ味（おすすめ）」があるので、是非食べ比べて欲しい。米国産。

一番町1・6・19 壱番館ビルB1階

☎022・262・2561

Ⓢ「月～金」11時30分～15時、17～22時「土・日・祝」11時30分～21時（仕込み15～17時）㊿不定休

〒2000～2999円 ㊿40席、個室無 MAP 27



牛たん

### 伊達の牛たん本舗 本店

モダンで清潔な内装と立地の良さ、そしてお土産用としての知名度から、特に観光客に人気が高いお店。限定の「厚切り忠たん」は菌応えがありジューシー。成型肉使用の「通定食」はお得。カナダ産・NZ産。

中央4・10・11

☎022・722・2535

Ⓢ11～22時 ㊿年末年始

〒1000～1999円 ㊿42席、個室無

MAP 28





一番町4・7・17小田急仙台ビルB1階  
 ☎022・223・7201 〔嘗〕「月」土 11時30分～13時30分、17～21時「祝」11時30分～13時30分、17～20時 〔休〕日曜 〔予〕昼1000～1999円、夜6000～7999円 〔席〕25席、個室有 MAP 30

創業100年を超える、現存する「仙台牛なべ」では最古の老舗。仙台牛の中でも選りすぐりの最高級肉ばかりを、じっくりと熟成させて供してくれる。昼もおすすめで、「牛めし」（1000円）はとてもお得。

## 牛なべ入間

一番町4・4・6虎横ビル2階  
 ☎022・266・3944  
 〔嘗〕17～23時 〔休〕不定休  
 〔予〕昼1000～1999円、夜2000～2999円  
 〔席〕150席、個室有 MAP 29

芯タン級の上質な肉ばかりを使用している。皿の全ての肉が柔らかく、肉自体の味がしつかりと感じられる。席数が多い上にアクセスが良く、安定した味わいの虎横店が特におすすめ。米国・豪州産。

## 牛タン焼専門店 司虎横店



### 仙台発祥の食べ物とそのお店

冷やし中華	昭和12年、熱いイメージだった中華料理の夏場における売り上げ減少を防ぐために、「龍亭」（P45参照）の店主らが開発。
牛タン	昭和23年、「太助」（P20参照）初代店主が牛タン焼き専門店を開店。駐在米軍の残りを使用したという逸話の真偽は不明。
炉端焼き	昭和25年創業である国分町の「炉ばた」（P15参照）で野菜を囲炉裏で焼いて出したのが発祥。釧路の「炉ばた」は暖簾分け。
ハンバーガー	日本においては、国分町の「ほそやのサンド」（P61参照）が昭和25年の創業当時から提供していたのが始まり。
ずんだ（餅）	枝豆やそら豆をすり潰した餡を用いた郷土料理。（P60参照）
その他	仙台牛なべ（P25参照）、レゲエパンチ（カクテル）など…。

### 牛たん豆知識

- 肉の産地（北米産＝脂身が多くて柔らかい、豪州産＝赤身が多くてヘルシー）  
 以前は多くの店が米国産を使用していたが、BSE問題以来は豪州産の使用が増加。豪州産特有の硬さは、使用部位（重要）・仕込み・熟成などによって克服している。  
 ※北米産と豪州産では味も風味も全く異なる。（店舗差＜産地差）
  - 肉の部位（タン先＝硬い、タン中＝外側が硬・内側が柔、タン元＝柔らかい）  
 タン先はサシがなくて硬いが風味があり、シチューなどに向いている。牛タン焼きでは、一般的に柔らかいタン中の内側やタン元を使用する。特に柔らかいタン元を「芯たん」などと差別化して供する店もある。
  - 優良店ほどタン元に近い柔らかい肉を選別して使用する。  
 一方、営利目的で柔らかい肉の下に硬い部位を混ぜて出す店や、仕込みや熟成の過程で手を抜く店もあり、同系列でも支店によって差があるため注意が必要だ。
- ※ 他のおススメ牛たん専門店：「一仙」「闊」「貴」など



## すていき小次郎

仙台では老舗の鉄板焼き店。坪庭を囲む半円形の豪華なカウンターの他に大小様々な個室を備え、接待では定番のお店。仙台牛がお勧めだが魚介だけのコースもあり、単品でのオーダーも可能。酒類も充実。

立町15・3

☎022・265・9449

Ⓖ17～22時 ㊟無休

〒100000～149999円

㊟46席、個室有 MAP 31



## 大胡椒

仙台牛を七輪で焼いてくれるおしゃれなステーキ店。接待では定番中の定番で、お代わり自由なサラダや人気の「ガーリックライスの海苔巻き」、高級ワインなどを目当てに医者や野球選手などが足繁く通う。

一番町4・3・18

☎022・224・3988

Ⓖ17～22時 ㊟日曜

〒100000～149999円

㊟20席、個室無 MAP 32

## 鉄板焼き楓(メープル)

元高級ホテルの料理長がオーナーの鉄板焼き店。モダンな雰囲気のカウンターや個室で、ホテル時代の味とサービスをそのまま体現できる。仙台牛または魚介(鮑など)のコースがあり、良質で価格も良心的。

国分町3・3・29ルナ国分町ビル3階

☎022・796・8929

Ⓖ11時30分～14時、17～22時 ㊟月曜

〒20000～60000円、夜8000～19999円

㊟15席、個室有 MAP 33



## 仙台牛焼肉花牛

大理石などを贅沢に使った、個室オンリーの焼肉店。一人前二万円のお肉もある高級店だが、一人前千円で仙台牛を食べられるハイCP店でもある。会計が4人で二万円以下でも笑顔で見送ってくれる。

一番町1・9・1トラストタワー2階

☎022・266・7716

Ⓖ11時30分～14時30分、17～22時30分 ㊟火曜

〒30000～39999円、夜10000～149999円

㊟40席、個室有 MAP 34





焼肉

### 米沢牛焼肉 仔虎 仙台駅前店

仙台では1番人気の焼肉店。上質の米沢牛が一人前千円前後から味わえるとあって、平日でも満席のことが多い。内装も小ぎれいだしサービスも上々。おすすめは一人前2千円前後の「上」の価格帯。

中央1・6・1ハープ仙台8階

☎022・223・0151

Ⓧ11時30分～15時、17～24時 (休)不定休

①昼1000～1999円、夜5000～7999円

Ⓧ65席、個室有 MAP 35



### 焼肉 泰山 定禅寺通り店

カジュアルな雰囲気なのに殆どのメニューが仙台牛で、価格も900円からと良心的な焼肉店。開業まもない定禅寺店はモダンな内装で、窓からケヤキ並木を見渡せる好立地だ。中価格帯のお肉がおすすり。

国分町3・2・5ゼロキュービル3階

☎022・738・9929

Ⓧ「火」木 17～23時 「金・土・日」17～24時

Ⓧ月曜 ①5000～7999円

Ⓧ36席、個室有 MAP 36

### 割烹蒲焼 大観楼

1822年創業の仙台最古のうなぎ割烹。程よい甘さのタレが絡んだ香ばしい焼き具合のうなぎが食欲をそそる。多種の個室は清潔感があり、接客にも品があるので、コースを頼めば料亭気分も味わえる。

一番町3・9・5

☎022・221・7575

Ⓧ11～14時、17～21時 (休)第1日曜

①昼2000～2999円、夜6000～8999円

Ⓧ100席、個室有 MAP 37



うなぎ

### 開盛庵

1880年創業の老舗。天井が高く歴史を感じさせる店舗は、幾つもの個室や広間を備える。うなぎは外が炭火でしっかりと焼かれており中はふつくら。味も申し分ないし接客も丁寧だ。テイクアウトも可能。

一番町1・2・21

☎022・266・2520

Ⓧ11時30分～21時(ランチ11時30分～15時) (休)無休

①昼2000～2999円、夜6000～7999円

Ⓧ150席、個室有 MAP 38





シエヌー chez nous

東北随一の呼び声も高い同店には、ここだけの為に塩釜を訪れる遠来の客も多い。前菜では「海の幸のサラダ」や「アナゴとフオアグラのソテー」がおススメ。繊細な味付けの魚料理は特に素晴らしい。

塩釜市海岸通7・2

☎022・365・9312

☎11時30分～14時、17時30分～20時 (休)月曜(祝日の場合は営業)、第三火曜 ①5000～5999円

⑤50席、個室有 **MAP 39**

## セラン Le Selan

仙台のホテルでは一番評判の良いフレンチ。奇抜さはないが、前菜からデザートに至るまで創作性のある盛り付けで、上品なサービスとともにホテルらしい豪華さを演出してくれる。ソムリエも極めて優秀。

中央4・6・1仙台国際ホテル

☎022・268・1111

☎11時30分～15時30分、17～22時 (休)月曜

①昼3000～5999円、夜6000～14999円

⑤40席、個室有 **MAP 41**



シエパパ Chez papa

仙台で一番人気のフレンチ。品の良い落ち着いた空間で食する料理は、オーソドックスだが安定して美味しい。基本的にブリフィクスで、前菜では「人參のムース」が人気。ワインの状態も総じて良い。

国分町2・2・11仙台有楽ビル1階

☎022・264・1061

☎11時45分～14時15分、17時30分～22時 (休)日曜・祝日 ①昼1500～4999円、夜10000

～14999円 ⑤30席、個室有 **MAP 40**

## ラペ LA PAIX

日本ソムリエ協会支部長の泉田さんがオーナーのレストラン。ワインの品揃えは流石で、コース料理はブリフィクス形式で選びやすい。ワインバー・ボンヌブラスは姉妹店。

一番町3・7・1電力ビルB1階

☎022・263・5788

☎11時30分～14時30分、17時30分～22時30分 (休)不定

①昼999～1999円、夜4000～9999円

⑤45席、個室有 **MAP 42**





ナクレ nacré

パリの三ツ星「アストランス」での修行歴を持つ若手シェフのお店。隅研吾氏設計の前衛的な空間は必見。看板の「火入れ」はまだ発展途上だが、味は年々向上している。地元の人々としては期待して見守りたい。

中央2・2・38フォアシーズン4階

☎022・748・7115

☎12〜12時30時(最終入店)、18時30分〜19時30分(最終入店)

☎休月曜

☎昼5000〜7999円、夜12000〜17999円

☎席30席、個室有

MAP 43

#### その他お勧めのフレンチ

オ・コシヨンプルー	手堅い味とサービス。 一番町4-5-26味一番ビル4階	☎022-224-3586
miura (ミウラ)	シェフの暖簾分け。 大町1-1-18西欧館1階	☎022-214-6608
Restaurant 拓	シェパバの暖簾分け。 一番町2-10-1グランディS 1階	☎022-211-5775
プレジール	学会場近くのカジュアル店。 大町2-3-23駒井ビル1階	☎022-224-7307
VERANDA (ヴェランダ)	広いテラスを持つお洒落なお店。 一番町3-1-1藤崎ファーストタワー館4階	☎022-399-9234

#### バローロ BAROLO

三井ガーデンホテルのダイニングはスタイリッシュな空間。種類が豊富なパスタや石窯焼きのピザを含めてどの料理もハズレなく無難に美味しい。常時10数種を備えるバローロはどれも状態が良く秀逸。

本町2・4・6三井ビルディング7階

☎022・713・7723

☎11時30分〜15時30分、17時30分〜23時

☎休無休

☎昼1000〜1999円、夜5000〜5999円

☎席83席、個室有

MAP 44



#### ダ・ジエンナーロ da Gennaro

「バローロ」の職人やスタッフが独立開業した二軒家イタリアン。前店から選りすぐったメニューを、よりカジュアルな雰囲気と値段で楽しめる。定番は薪窯焼のナポリピザ。ソムリエの接客も心地よい。

国分町3・4・26

☎022・281・8271

☎11時30分〜14時、18〜22時

☎休月曜

☎昼1000〜1999円、夜3000〜4999円

☎席40席、個室無

MAP 45





イル・クオーレ IL CUORE

ワインレッドのアーチが目立つ、20席ほどのこぢんまりしたイタリアン。料理は地元や北海道・イタリアの食材を使い、グリルした肉やジャガイモは驚くほど旨い。

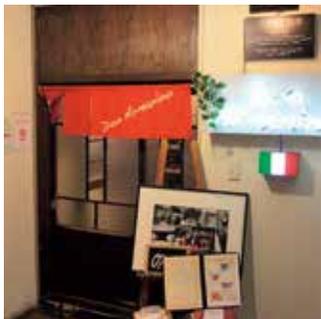
一番町1・15・7

☎022・221・6171

☎11時30分～13時30分、18～22時 (休)水曜

☎昼1000～1999円、夜6000～7999円

☎20席、個室無 MAP 46



ドン・アルマニーノ Don Armano

レトロな木枠のガラス引き戸を開けて入ると、店内も欧州の音楽の流れるアンティークな雰囲気。手作りのパン、パスタ、ピッツア、どれも定評がある。夜は料理とともにパスタの種類も選べる。

中央2・1・27 ever・i 中央ビル2階

☎022・714・1566

☎11時30分～15時、17～24時 (休)無休

☎昼1000～1999円、夜3000～4999円

☎40席、個室無 MAP 47

ピッツェリア・デ・ナブレ PIZZERIA DE NAPULE

全国的に有名なピッツァ専門店。テーブル上には辛味調味料もないことから、ピッツァを純粹に味わってもらいたい店の意向がうかがえる。ピッツァは周りがモチモチしたナポリ風。

立町26・19井上ビル1階 ☎022・713・2737

☎「平日」12～14時30分、17時30分～21時30分「土・日・祝」11時30分～15時30分、17時30分～21時30分 (休)月曜夕方～火曜

☎昼1000～1999円、夜2000～2999円

☎24席、個室無 MAP 48



その他お勧めのイタリアン

バルバレスコ	バルロー口の系列店で、よりカジュアルな雰囲気。 一番町1-9-1仙台トラストタワー1階 ☎022-722-2670
フランチェスカ	仙台でも屈指の実力を持つ隠れ家的イタリアン。 大町2-5-3コーポラティブハウス大町202 ☎022-223-8216
カフェ・エ・デリ・チルコロ	カジュアルで小さい店だが長年に亘り根強い人気。 国分町1-7-10 SKビル1階 ☎022-227-0180
トラットリア・カンパニオ	イタリアワインが充実。深夜まで営業している。 中央3-5-30 T&I NEXTビル1階 ☎022-716-8639
アッラ・グリーリア	NHK番組でコーナーを持つイケメンシェフのお店。 国分町3-9-2第5佐々木屋ビルB1階 ☎022-726-4888
ブレアマリーナ	塩釜港の夜景が美しいカジュアルなイタリアン。 塩釜市港町1-4-1マリンゲート塩釜2階 ☎022-361-6131



ハミングバード ヴェッキオ Humming bird VECCHIO

モチモチの生麺スパゲッティとピザ、そして熟成肉のローストで有名。スパゲッティの種類が多く、カジユアルな雰囲気。客の年齢層はやや若く、女性が多い。

一番町4・3・22スマイルホテル2階

☎022・723・4501 〔月〕11時30分、17時30分〜24時〔土〕11時〜24時〔日・祝〕11時〜23時 〔休〕無休 〔予〕昼1000〜1999円、夜3000〜3999円 〔席〕88席、個室有 **MAP 49**



びすところぼんでん 本町店

カジュアルなイタリアンで入りやすく、料理もピザ・パスタ・肉・魚など種類豊富。各国のワインの他、国産ワインは北海道から島根まで幅広く品揃えが多いのが面白い。

本町2・14・1 ☎022・217・8118

〔月〕ランチ11時30分〜14時30分、ディナー〔月〕17時30分〜24時〔金〕17時30分〜25時〔日〕17時30分〜23時 〔休〕無休 〔予〕昼1000〜1999円、夜4000〜4999円 〔席〕84席、個室無 **MAP 50**

SK7 (エスケーセブン)

本店は東京だが、食べ物の食材は地元のを使ったものも。ブイヤベースやローストチキンが人気。カクテルの種類も豊富でワインは手頃なものが多い。客層は若者が多い。

榴岡1・2・37ダイワロイネットホテル1階

☎022・292・5088 〔月〕11時30分〜15時、17時〜23時30分〔土〕11時30分〜23時30分〔日曜は23時まで〕 〔休〕12月31日、元旦 〔予〕昼999〜1999円、夜3000〜3999円 〔席〕150席、個室無 **MAP 51**



いきなりステーキ 仙台店

東京で人気の、量り売り・立ち食いのステーキ店で、東北では初出店。サーロインは300gから、ヒレ・和牛は200gからで、メニューはステーキ・サラダ・ライス。客層は老若男女の活気ある行列店。

中央1・8・25ハピナ名掛丁商店街マジエステビル1階

☎022・393・6629 〔月〕11時〜23時〔ランチ平日のみ11〜15時〕 〔休〕無休 〔予〕昼1000〜1999円、夜2000〜3999円 〔席〕43席、個室無 **MAP 52**



# JR 仙台駅

## 牛たん通り・すし通り

JR仙台駅3階にある名店街で、気軽に寄れて便利。それぞれの店に特徴がある。牛たん各店の特徴は牛たんの項目で。

### 伊達の牛たん本舗

牛たん炭焼 利久  
味の牛たん喜助  
たんや善治郎

### 北辰館

すし三陸前  
こうや  
かき鮮海風土  
あさひ館  
銀次郎

鮮魚店直営、立ち食いスタイル。

三陸の魚介を厳選。  
三陸沖の魚と東北の地酒。  
南三陸の旬魚の寿司と牡蠣。  
気仙沼港直送の魚介類。  
石巻港直送の魚介。



## 駅弁屋 祭

仙台は日本でも駅弁の数はトップクラス。JR仙台駅2階には全国の駅弁を揃えた「駅弁屋 祭」がオープン。牛たん弁当の種類が一番多く、他に牛肉、鶏、海鮮物も多数。ちょっと珍しいのが「はらこ飯」。亶理町の名物で、鮭のだしで炊いたご飯に鮭の切り身といくらがのる。江戸時代、伊達政宗が訪れた際献上された。はらこ飯の駅弁は2社で出しているが伯養軒のほうが歴史がある。

中央1-1-1 JR仙台駅2階コンコース

☎022-227-1288

☎7~21時30分 ㊟無休



## 天ぷら 水谷

仙台で最も有名な天ぷら店の一つ。フワツと柔らかい衣は好み次第だが、上質の素材を活かした天ぷらに批判的意見は皆無。食い方を講釈する店主のトークも好み次第だが、それが好きで通う常連も多い。



国分町3・3・3 第3菊水ビル3階

☎022・261・1698

㊟11時30分~13時30分、17~21時 ㊟日曜・祝日

㊟昼1000~1999円、夜8000~9999円

㊟18席、個室無

MAP 53

## 天ぷら 安住

ほんのり胡麻油が香る、カラツと揚がった天ぷら。昼は天丼、夜は天ぷらとお酒。主人は一見無口だが、聞くといろいろ教えてくれる。カウンターと小上がり1つの小さな店なので予約が無難。



国分町2・12・20 都ビル1階

☎022・263・0081

㊟11時30分~13時30分、17~21時(ランチは月~金)

㊟日曜 ㊟昼1000~1999円、夜6000~7999円

㊟11席、個室無

MAP 54



とんかつ／かき料理



## とんかつ かつせい

ふわつとした衣と脂も旨い柔かい肉。線キャベツ・ポテトサラダ・トマトが添えられ、ソースもくせがなくご飯も旨い。人気は特ロース(200g)にご飯・味噌汁。行列店。

北目町7・25

☎022・264・3878

☎11〜14時、17〜20時 (休日曜・祝日)

☎1000〜1999円

☎22席、個室無

MAP 55

## 平田牧場

### 仙台ファーストタワー店

新しくきれいな店。山形・庄内地方「平田牧場」銘柄豚のジューシーなとんかつを、まずは藻塩で。ご飯の米は山形産「つや姫」。

一番町3・1・1 仙台ファーストタワー  
アトリウム棟2階

☎022・399・8029 (☎11〜15

時、17〜21時 (休無休) ☎昼1000

〜1999円、夜2000〜2999円

☎34席、個室無

MAP 56

## 仙台かき徳

創業昭和2年の老舗牡蠣料理店。季節外でも美味しい牡蠣が食べられる。カキフライは衣、大きさ、火の通し加減とも申し分なく、牡蠣カレーもルーに牡蠣の旨みが生かされている。

一番町4・9・1 かき徳ビル5階

☎022・222・0785 (☎「火

木」10時30分〜19時「金・土」10時30

分〜20時30分「日」10時30分〜17時

(休)月曜 ☎昼1000〜1999円、

夜3000〜3999円 (☎25席、個

室無 MAP 57

## オイスタん

名前のごとく、牡蠣の他、牛たん・四元豚の料理も食べられる。塩電でかき小屋も経営しているので、牡蠣はさすがに大粒でジューシー。

一番町1・9 トラストシティプラザ2階

☎022・398・6101

☎11〜15時、17〜22時

(休無休) ☎1000〜4999円

☎64席、個室無

MAP 58



## Kanako's

### スープカレー屋さん

仙台在住の元アイドル女優・榎本加奈子プロデュースの店。メルヘンチックな店内で、本格的北海道風スープカレーが食べられる。

一番町4・3・22 スマイルホテルB1階

☎022・343・7822 (☎「月」金

11〜15時30分、17時30分〜21時「土・

日・祝」11〜21時 (休年末年始) ☎

昼1000〜1999円、夜1000〜

1999円 (☎32席、個室無 MAP 59



## Tha Chang 仙台店 (たいちゃん)

「タイ王国認定レストラン」なので味は折り紙付き。タイの曲が流れる異国情緒ある店内、席を縫うようにスタッフが足早に動き回るが、混雑時は待つことも…。

本町1・1・1 アジュール仙台B1階

☎022・266・8980 (☎11〜15

時、「月」木・日・祝」17〜23時「金・土・

祝前日」17〜24時 (休年末年始) ☎

昼1000円、夜3000〜3999

円 (☎70席、個室有 MAP 60





謝朋殿 仙台店

首都圏に店舗を展開する上海料理の店。化学調味料を一切使わない料理は、しつこさがなく見た目も美しい。牛料理は仙台牛を使用。辛さに自信がある方は「奥州いわい鶏の四川唐辛子炒め」に挑戦すべし。

一番町3・3・1 Kurax5階

☎022・221・5872

☎11〜22時 (休)無休

☎昼1000〜1999円、夜3000〜5999円

☎92席、個室有 MAP 61



ジョーズシャンハイ 仙台店

ご存じNYで人気の上海料理店。米国人好みの(?)味付けは評価が分かれるが、スワロフスキーのシャンデリアが輝く豪華なダイニングは仙台に於いて貴重な存在。話題の小籠包やフカヒレ料理をどうぞ。

国分町2・1・12 瀬戸勝ビル5階 ☎022・265・3118

☎〔月〜金・祝前日〕11時30分〜15時、17時30分〜23時

〔土〕11時30分〜16時、17〜23時〔日・祝〕11時30分〜16時、17〜22時 (休)年末年始

☎昼1000〜1999円、夜4000〜4999円 (席)88席、個室有 MAP 62

翠林

ホテル3階の本格的中華。北京料理をベースにした優しい味付けのものが多く。しかし、四川、広東料理もそつなく美味い。個室もあり、サービスも良いので多彩な用途に使える。

中央4・6・1 仙台国際ホテル

☎022・268・1111

☎11時30分〜15時30分、17〜22時 (休)無休

☎昼1000〜2999円、夜6000〜9999円

☎60席、個室有 MAP 63



その他お勧めの中華料理店

龍天江	仙台では定番の江陽グランドホテルの中華。 本町2-3-1 13階	☎022-267-5111
桃李	ホテルメトロポリタン仙台のモダンな中華。 中央1-1-1 2階	☎022-267-2145
桂花苑	ロイヤルパークホテルの人気の高い中華。 泉区寺岡6-2-1 7階	☎022-377-1111
中国餐厅 北京	元プラザホテルのスタッフが始めた中華。 一番町3-9-13DATEONE 6階	☎022-393-6250
鼎泰豊 (ディンタイフォン)	世界中で人気の小籠包が仙台に復活。 中央1-1-1エスパル東館3階	☎022-781-7478
新中華料理 上杉	駅前にあるモダンでキレイな中華。 中央1-6-1 Herb SENDAI 4階	☎022-748-7375



マーボー焼そば



## 口福吉祥 シーロン

仙台パルコの横から入る、やや高級感のある店。この店の麻婆豆腐は、豆板醤・花椒(中国山椒)のピリビリ効いた本格四川風。

中央1・2・3 仙台パルコ1階  
☎022・212・4606 ㊟[月]金 11時30分~15時、17時30分~23時  
[土・日・祝前]11時30分~15時30分、17~23時 (休)無休 (予)昼1000~1999円、夜4000~4999円

MAP 64 ㊟46席、個室有

## 泰陽楼 東三店

焼いた細麵にかかると麻婆豆腐は仙台みそが入るピリ辛で、シイタケ・タケノコ・ピーマン・銀杏などが入る。定食類も充実している。

中央3・8・24  
☎022・222・4996

MAP 65 ㊟11~26時 (休)日曜 (予)1000~1999円 ㊟100席、個室有

## 中国めしや竹竹

大きめの皿にバリバリに焼いた麵、その上に緩めのピリ辛麻婆豆腐がたっぷり。店主は山形の有名店でも勉強したとか。

北目町2・22  
☎022・721・7061

MAP 66 ㊟[月]金 11時30分~15時、18~22時 [土] 11時30分~15時 (休)日曜、祝日 (予)999~1999円 ㊟17席、個室無

## 龍亭

昭和6年創業の老舗、仙台の冷やし中華の発祥の店。冷やし中華はここでは「涼拌麵」といい、具材が別盛りで供される。焼売もなかなか。

錦町1・2・10  
☎022・221・6377

MAP 67 ㊟[月]土 11~14時30分、17時30分~21時30分 [日・祝] 11~14時30分、17~20時30分、(休)不定休(主に火曜) (予)1000~1999円 ㊟30席、個室無



## 彩華

大正14年創業の老舗。冷やし中華は盛り付けがきれいでクラゲの食感もよい。ごまだれはマイルドな味わい。マーボー焼そばも色彩・食感に工夫があり、お薦め。

国分町2・15・1 彩華ビル  
☎022・222・8300

MAP 68 ㊟[火]木 11時30分~15時、17~22時 (金・土は21時45分、日・祝は21時まで) (休)月曜 (予)1000~1999円 ㊟80席、個室有



冷やし中華

### マーボー焼そば

B級グルメとして、麻婆豆腐を焼そばにかけた、「マーボー焼そば」がある。市内の中華料理店で「まかない」として1970年代に誕生した。2013年、TV「秘密のケンミンshow」で取り上げられてから有名になり、いまでは40数店舗が協会に登録されており、各店ごとの工夫がある。現在は泉区にある「まんみ」が元祖と言われているが、今回は街の中心の店を掲載した。

### 冷やし中華

仙台は冷やし中華の発祥地でもある。発想は中華料理の冷たい前菜からのようで、元祖は「龍亭」。



### 中華そば 嘉一

鶏の旨味が凝縮したスープと縮れ麺が絶妙な相性。行列が絶えないので、開店時か14時以降に行くのがおススメ。

国分町3・8・12  
☎022・265・5907

☎11〜15時 (休)水曜・第3木曜  
☎14席 MAP 69



### らーめん 仙台つ子 国分町店

鶏ガラ・豚骨・野菜を煮込んで作るスープは、見事に乳化してクリーミーでコクがある。やや濃厚。

一番町4・9・12  
☎022・213・1555

☎11〜27時 (休)無休  
☎41席 MAP 71

### えびそば えび助

大量の海老殻を使っただしをとるスープは海老好きにはたまらない。盛り付けも丁寧で美しい。



### 中華そば 富士屋

行列の出来る店のひとつ。鶏ガラと野菜から作るスープは優しい味。店主の腰の低さにも注目。

国分町3・8・7

☎022・748・4551 (営) [月〜土]  
11〜15時、17時30分〜23時 (日・祝は21時まで) (休)無休 (席)24席 MAP 70

本町2・14・26 保坂ビル1階

☎022・222・7880 (営) [月〜土] 11時30分〜15時30分 (休)日曜・祝日 (席)21席 MAP 72

### みずさわ屋

澄んだあつさりスープにストレート麺が小さめの丼ぶりにたっぷり出てくる。いつも行列だが回転は早い。



栗生5・22・3

☎022・392・5572 (営) [火〜金] 11時30分〜15時30分、17時30分〜21時 [土・日・祝] 11時30分〜21時 (休)月曜 (席)20席 MAP 73

### 満月

山形・酒田の有名店の初支店。スープはあつさり、ワンタンは文字通り雲を呑むように滑らか。



国分町3・3・3 第3菊水ビル1F  
☎022・217・7703

☎11〜14時30分、17〜23時 (休)不定休 (席)14席 MAP 74

### 仙台で味わえる全国のラーメン

山頭火 (旭川)	一番町4-7-1小西ビル別館1階 24:00 (金・土は24:30、日・祝は21:00まで)	☎022-216-0605 (営)11:00~ (休)不定休
さっぽろ純連 (札幌)	上杉2-9-21宝プロシード上杉1階 ☎11:00~15:00、17:00~21:00	☎022-215-4001 (休)火曜
喜多方ラーメン (喜多方)	一番町1-9-1仙台トラストタワー2階 ☎11:00~22:30 [土・日・祝] 11:00~22:00	☎022-266-0302 (営) [月~金] (休)不定休
二郎 (東京)	立町2-8 ☎11:30~19:30	☎非公開 (営) [平日・祝] 11:30~14:30、17:00~21:00 (休)月曜
天下一品 (京都)	中央2-6-6タペビル1階 ☎11:00~24:00 [金・土・祝前日] 11:00~25:00	☎022-214-3110 (営) [月~木・日・祝] (休)元旦
一風堂 (博多)	大町2-1-24副都心ビル百番館大町 ☎11:00~26:00 (金・土・祝前は27:00、日・祝は25:00まで)	☎022-216-1675 (営) 11:00~ (休)年末年始



テラスエル TERRACE 1

仙台駅前の複合施設「エデン」入り口にある、おしゃれなダイニング&カフェ。現代風の無国籍料理は手頃なプレートからコース料理までそつなく安定した味。有名パティシエのスイーツも女性に人気。

中央1・10・25 EDEN仙台1階

☎022・748・5077

☎11時30分〜24時 (休)無休

☎昼1000〜1999円、夜2000〜4999円

☎60席、個室有 MAP 75

ビキニタパ プラス BIKINI TAPA +

ジョセップ・パラオナ・ピニエス氏が監修するカジュアルなタパス料理店。東京以外では初出店となる。ピンチョスをはじめ、どのメニューも見た目に美しく、誰もが美味しいと思える味。朝から酒も飲める。

中央1・1・1 エス・バル仙台東館2階

☎022・742・3238

☎7時30分〜23時

☎(休)無休 (予)昼1500円、夜3000円

☎61席、個室無 MAP 77



リゴレットタパスラウンジ RIGOLETTO

吹き抜けのシャンデリアがおしゃれな、西伊料理の仙台店。種類が豊富なタパスやワインがリーズナブルな価格で楽しめるので深夜まで客足が絶えない。いつも活気に溢れているが、2階奥なら少しは静かだ。

中央1・6・1 ハーブ仙台1階・2階

☎022・716・0678

☎11時30分〜28時 (ランチ11時30分〜15時) (休)無休

☎(予)昼1000〜1999円、夜2000〜4999円

☎150席、個室無 MAP 76

バルエスパニーヤ Bar espana

仙台に進出した札幌のバエリア店。世界大会4位・日本大会2連覇の「バレンシアーナ」も美味しいが、イチオシは「イカスキ」。一方、「魚介の」は生臭さが残る。店内はテーブル間が狭くて常に賑やか。

国分町2・1・12 瀬戸勝ビル1階

☎022・722・0404

☎(営)「月〜土」18〜27時(水曜ランチ11時30分〜15時)「日・祝」17〜25時 (休)無休 (予)3000〜6999円

☎23席、個室無 MAP 78



※ その他お勧めのダイニングバーは55ページ参照。



エムズバー Mrs Bar

公済病院裏手のオーセンティックなバー。国分町内にも多くのファンを持つイケメンマスター（最近では女性バーテンと交代勤務）は外見よりもずつと気さく。客の気分を察して最良の一杯を出してくれる。

国分町2・2・22

☎022・267・5377

☎19〜3時 (休)不定休

☎3000〜4000円

☎15席 **MAP 79**



バットジュニア VATT JR

木の温もりのある落ち着いたバー。30年程も仙台を見てきたマスターは語り口も静か。お酒もモルトからカクテルまで幅広く揃う。数量限定のカツサンドやビーフシチューなどの洋食も人気。

国分町2・2・23レモン・シャトービル1階

☎022・262・6189

☎18〜25時(祝日は24時まで)

☎休日曜 ☎3000〜4999円

☎25席、個室無 **MAP 80**

バーアルカンシエル BAR arcenciel

かつて村上龍の『RYU'S BAR』に出演していたマスターは客との距離感が絶妙で、訪問するたびに必ず気分良く過ごせる。カクテルへの姿勢も真摯で、レパートリーも豊富。当然、味も間違いない。

国分町2・10・21邦栄ビルB1階

☎022・712・6285

☎「月〜土」18〜27時 (休)不定休

☎4000〜4999円

☎19席、個室無 **MAP 81**



バーアンドンテ Bar Andante

カウンターの内側が異常に広いバー。若いころ首都圏のバーに通い尽したというマスターは大のカクテルマニアで、日々の研鑽を絶やさない。お勧めはハードシェイクによる気泡が滑らかなギムレット。

中央2・11・13ユーメントビル3階

☎022・265・6117

☎「火〜土」17〜25時(入店ラスト24時)「日」15〜23時(入店ラスト22時) (休)月曜

☎3000〜3999円 (休)9席、個室無 **MAP 82**



※ その他お勧めのバーは55ページ参照。



シエゴメ Chez Gome

店主は筆者のワインの師匠であり、仙台の業界ではカリスマ的な存在。G・ルーミエでの就労歴もある。中価格帯のブルゴーニュが中心で価格も適正。料理はどれもワインとの相性が抜群で、メの蕎麦も格別。

国分町2・14・6

☎022・267・5712

☎18時頃〜24時 (休)日曜・祝日

☎5000〜9999円

☎6席、個室無 **MAP 83**



ティモナー Timone

仙台ではシエゴメと双壁のワインバー。人当たりが柔らかな店主が演出する空間はいつも和やかで居心地が良い。常に数種類のグラスワインが楽しめ、新世界のワインも充実。状態は良好で価格も適正。

国分町1・6・1 B1階

☎022・227・2952

☎19〜27時 (休)日曜

☎3000〜3999円

☎12席、個室無 **MAP 84**

ブウシヨン BOUCHON

東日本随一とも言われるストックを有する一軒家ワインダイニング。オーセンティックな空間には10数種のグラスワインを常備し、小売りのボトルもプラス千円で楽しむことができる。料理もなかなか良い。

元寺小路210

☎022・257・2331

☎「月〜金」18〜24時 「土」13〜24時 「祝」13〜21時

☎(休)日曜 ☎8000〜9999円

☎40〜70席、個室有 **MAP 85**



ボンヌプラス Bonne Place

入口横のセラールがおしゃれなワインバー。フレンチ店の系列で、しっかりとした料理が深夜まで楽しめる。グレード・産地が多様なワインは適正価格。テーブル席は必要に応じてプラインドで仕切ってくれる。

一番町4・3・11 2Mビル1階

☎022・211・7702

☎18〜27時 (休)不定休

☎3000〜4999円

☎30席、個室無 **MAP 86**





## アルジエント ARGENTO

DRCやペトリュスなどが鎮座するセラーが眩しいワインダイニング。弟店「キュベイトウ」に比べブルゴーニュが中心で、少量だがオールドヴィンテージも備える。ワインに適した料理も好ましい。

一番町4・4・2イマス一番町Kビル2階

☎022・738・9843

〔月～金〕11時30分～14時30分、18～27時「日・祝」18～24時  
 〔休無休〕〔土〕昼1000～1999円、夜3000～3999円  
 〔席〕40席、個室無 **MAP 87**



## キュベイトウ CUBEITOU

各国のワイン、産地にこだわった野菜や肉を使ったつまみやパスタなどの食事を用意。北海道のホエイ豚で作ったパテ・ド・カンパーニュとワインの合い性は特筆もの。早い時間は賑やか。

中央1・7・1第一志ら梅ビル7階

☎022・796・5460

〔日～木〕11～16時、18～25時「金・土・祝前」17～27時（金曜ランチ休）〔休無休〕〔土〕昼999～1999円、夜2000～3999円  
 〔席〕60席、個室有 **MAP 88**

その他お勧めのバー		
レサシエールバル	癒し系バーテンの落ち着いた路面店。 国分町2-9-1大信ビル1階	☎022-715-6288
カーブ	テーブル席が多くてフードも充実。 一番町4-4-12鳳山ビルB1階	☎022-222-9937
バーボラリス	女性バーテン1人の小さなお店。 一番町4-4-8仙台協立第5ビル4階	☎022-217-6656
アン	フルーツカクテルが評判のお店。 国分町2-5-16 PRIMOビルB1階	☎022-265-9455
バー アンディ	シングルモルトが豊富なお店。 国分町3-6-6小野ビル2階	☎022-713-1770
ル・バル・カワゴエ	仙台では最も高名なバーの一つ。 国分町2-10-28 FOX-Bビル2階	☎022-213-2425

その他お勧めのワインバー・ダイニングバー		
折衷Bar シズクトウヤ	お酒もフードも種類が豊富な万能型ダイニング。 一番町4-4-5八百善ビルB1階	☎022-711-1644
グラムキッチン	駅前のエデンにある賑やかでお洒落なダイニング。 中央1-10-25 EDEN仙台1階	☎022-748-4852
びすどろジョパン	ワインに力を入れている居心地の良いビストロ。 国分町2-1-23谷風ビル1階	☎022-221-2256
Les Amoureuses	ブル赤に鋭い感性を持つ体育会系ソムリエのお店。 国分町2-5-1ゴロク参番館4階	☎022-721-4188
ナクレアディクト	隅研吾氏設計の、シンプルにワインを楽しむ空間。 中央2-2-38 B1階	☎022-395-9833
ル・レザン	カウンターだけのワインバー。販売用セラーも併設。 国分町2-1-12瀬戸勝ビル1階	☎022-796-7585

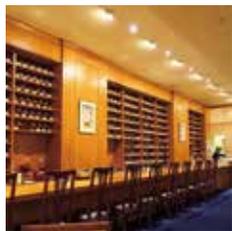
# 仙石の 2大喫茶



本店



アエル店



アエル店

## ホシヤマ珈琲店

コーヒー一杯の価格を千円以上に設定。

安くはないが、味・内装・接客・を考えれば納得の値段だ。本店は深みのある木目が重厚で落ち着いた雰囲気、アエル店は高い天井と大理石の柱がゴージャスな空間で、両店とも壁一面に飾られた無数のカップから一つを選んで飲むことができる。ニューエアリは、パンケーキやエッグベネディクトなどを供するおしゃれなカフェ&ダイニングで、女性を中心に人気。昼食時には行列が絶えない。

### ホシヤマ珈琲店 本店

一番町4・9・1かき徳玉澤ビル3階

☎022・263・5560

☎10〜22時〔日・祝は20時まで〕

〔休〕元旦 〔席〕64席

MAP 89

### ホシヤマ珈琲店 アエル店

中央1・3・1アエル2階

☎022・723・8111

☎10〜20時

〔休〕元旦 〔席〕93席

MAP 90



ニューエアリー

## モーツアルト Mozart

本店は仙台でも初期から焙煎珈琲を始めたお店。レトロなピアノが置いてある落ち着いた空間で、特に女性に人気が高い。広瀬川を見下ろすテラスの緑が清々しい「アトリエ」は一日中でも過ごしたくなる癒しの空間。宮城県美術館の中庭に臨む「フィガロ」と、学会場である萩ホールの「クレーズ」はややモダンな雰囲気。どの店でも美味しいスイーツは勿論、食事もシッカリとれる、お洒落な上に使い勝手の良い優等生な喫茶店だ。

### モーツアルト 一番町店

一番町3・11・14丸和ビル3階

☎022・263・4689

☎〔月〜木・日〕11〜22時30分

〔金・土・祝前日は23時まで〕

〔休〕無休 〔席〕62席

MAP 92

### モーツアルト アトリエ

米ヶ袋1・1・13 B1階

☎022・266・5333

☎11〜20時30分

〔休〕無休 〔席〕60席

MAP 94

### モーツアルト クレーズコーヒー

川内40東北大学川内萩ホール

☎022・265・3022

☎10時30分〜17時

〔休〕火曜 〔席〕50席

MAP 95



一番町店



アトリエ



フィガロ



クレーズコーヒー



ティールラウンジ ルフラン **REFRAIN**

眼科医が経営する、白が基調のおしゃれなカフェ。街中だが隠れ家的な場所にある落ち着く空間だ。紅茶・スイーツともに採算度外視のクオリティ。グランピアノが2台鎮座しており、演奏会も行われる。

中央2・9・7アーバンブリッジビル1階

☎022・211・1965

☎11〜17時 (休)月曜・第2火曜

☎予〜1000円

☎席46席、個室無 **MAP 96**



ミツバチ **38 MITSUBACHI**

仙台では1、2を争う人気のパンケーキ店。しっとりなのにフワフワで甘みのある生地は、ハワイやNYの有名店と比べ日本人好み。分量も丁度よい。昼時は混雑するので時間をずらして利用したい。

二日町12・25グランデイブレステージ1階

☎022・721・0238

☎10〜19時 (休)無休

☎予1000〜1999円

☎席16席、個室無 **MAP 97**

キルフエボン **Quil Fair Bon**

全国に11店舗を展開する有名タルト店。仙台店は街中の好立地にあり、暖かい日はオープンテラスも開放する。開店10年経っても客足が絶えない人気店なので、カフェスペースの利用なら待ち覚悟で。

中央2・7・28メルビル1階

☎022・212・2152

☎営「ショップ」11〜20時「カフェ」12〜19時

☎(休)元旦 ☎予1000〜1999円

☎席54席、個室無 **MAP 98**



ラ・メゾン アンソレイユターブル

全国25店舗の人気タルト店。土日の昼間は行列必死だが平日の夕方以降は空いているので、タルトとセットで夕食を取るのも賢い利用法。女性の一人客は多いが、間違っても男性だけの利用は避けた。

中央1・2・3仙台バルコ5階

☎022・774・8248

☎営10〜21時 (休)不定休

☎予1000〜1999円

☎席60席、個室無 **MAP 99**





甘味処 彦いち

仙台では一番人気の甘味処で、昼時にはご年配者が列をなす。店内は狭いが小庭の見える大窓が開放的な和の空間。ずんだ餅・しるこ・あんみつなどの甘味は勿論、食事時には麺類とのセットも人気が高い。

一番町 4・5・41

☎022・223・3618

☎11〜20時 (休)月曜・年末年始

〒10000円

☎60席、個室無 MAP 100



源吾茶屋  
げんごちや

学会場から橋を渡ってすぐの西公園に佇む茶屋は、創業130年の老舗。「ずんだ餅」など種々のお餅は一つずつ組み合わせてのオーダーもできる。カツ丼やラーメンなどもあり、大変に使い勝手が良い。

桜ヶ岡公園 1・1

☎022・222・2830

☎11〜18時 (休)不定休

〒10000円

☎66席、個室無 MAP 100

ほそやのサンド

日本におけるハンバーガー発祥の店。レトロな店内で食す元祖ハンバーガーは丸パンにパテを挟んだシンプルなモノだが、国産牛100%の旨味で350円は超格安だ。サンドウィッチやステーキもあり。

国分町 2・10・7 大内ビル 1階

☎022・223・9228

☎12〜22時 (日・祝は20時まで)

(休)無休 (〒)1000〜1999円

☎12席、個室無 MAP 100



その他お勧めの喫茶店・甘味処

ガネッシュ・ティールーム 定禅寺通店	ケヤキ並木が美しい人気の紅茶店。 国分町3-3-3第3菊水ビル2階	☎022-263-2467
LINKS紅茶と洋酒の店	夜はバーになるオシャレな紅茶店。 中央3-2-16第2MKビルB1階	☎022-263-4245
カフェ プロコブ	仙台初の自家焙煎珈琲のお店。 一番町4-5-2むさしビル 2階	☎022-227-2045
ティールーム 玉澤総本店	和菓子店2階の落ち着いた甘味処。 一番町4-9-1かき徳玉澤ビル1・2階	☎022-262-8467
賣茶翁	伝統ある和菓子店奥の座敷でお茶を。 春日町3-13	☎非公開
ずんだ茶寮 仙台駅西口	「ずんだシェイク」は超おススメ! 中央1-1-1仙台駅1階	☎022-726-3061



山形マップ





### 亀松閣

建物は明治14年、明治天皇が行幸された際の宿泊施設。料理は山形をはじめ、日本各地の旬の素材を生かした京懐石。

山形市葉師町2・8・81  
☎023・631・3644  
⑨11時30分～14時30分、16時30分～22時 (休)不定休  
①昼6000～9999円、夜9000～14999円  
②200席、個室有 **MAP**106



割烹・料亭

### 嘯月

創業120年だが、その木材で再築した建物は新しく綺麗。料理は見ても美しいモダンな日本料理。

山形市十日町2・2・5  
☎023・623・0415  
⑨11～22時  
(休)火曜  
①8000～14999円  
②120席、個室有 **MAP**104



### のゝ村

明治6年創業の趣きのある建物。料理は四季折々の山形の味を活かした懐石郷土料理。

山形市七日町4・1・6  
☎023・641・0515  
⑨11時30分～14時、17時30分～20時 (休)不定休  
①6000～19999円  
②100席、個室有 **MAP**106

### 四山楼

四方を山に囲まれた山形の景色から伊藤博文公が命名した蔵座敷の老舗。山形の懐石郷土料理。古い急な階段も趣きがある。

山形市七日町2・6・4  
☎023・622・0043  
⑨12～22時  
(休)不定休  
①6000～39999円  
②120席、個室有 **MAP**106



### 千歳館

創業明治9年の趣きのある建物。料理は伝統ある山形の日本料理で、夏には広い庭でビアガーデンが開かれる。

山形市七日町4・9・2  
☎023・622・2007  
⑨11時30分～14時30分、17～22時  
(休)火曜  
①2500～19999円  
②200席、個室有 **MAP**107



割烹・料亭

### 山形の割烹・料亭

山形には5つの料亭があり、それぞれの特徴がある。山形の名物と言えば、山菜・果物・蕎麦・牛肉があげられる。郷土料理では、里芋でつくる『芋煮』、夏の香味野菜を刻んでつくる『だし』、冬あたたまる『納豆汁』や寒鰯の『どんがら汁』などがあり、割烹・料亭・居酒屋でも季節ごとに食べられる。

割烹としては、

- れんげ草 山形市本町2-4-6 ☎023-631-4678 **MAP**106
  - 割烹加とう 山形市七日町2-3-3 ☎023-641-3999 **MAP**106
  - 淀川 山形市七日町5-10-35 ☎023-641-6390 **MAP**116
- などが確かな仕事の店として薦められる。料亭・割烹とも予約してどうぞ。



## 最上亭

ホテルの中の高級なステーキ。シェフが山形牛を目の前の鉄板で焼きあげる。

山形市香澄町1・1・1ホテルメトロポリタン山形2階

☎023・628・1188

◎11時30分～14時、17～21時

◎無休 ①昼2000～7999円、夜6000～14999円

◎50席、個室有 **MAP 11**

## 佐五郎

明治43年牛鍋屋として創業の老舗。しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキで山形牛を味わえる。

山形市香澄町1・6・10

☎023・631・3560

◎11時30分～14時、17～21時

◎無休

①昼1000～1999円、夜8000～14999円

◎70席、個室有 **MAP 12**

## 990 (ククレ)

蔵を改装してつくられた、積極的に山形の旬の食材を用いるイタリアン。県産ワインも用意。

山形市十日町2・1・8山形まるごと館

紅の蔵内 ☎023・679・5103

◎11～21時(金・土・祝前日は22時まで) ◎水曜・年末年始

①昼1000～2999円、夜2000～4999円

◎32席、個室無 **MAP 13**

## 栄屋本店

山形名物「冷やしラーメン」の元祖。冷やし中華と違い、酸味の無いたっぷりのスープとモチモチ麺。山形の夏の暑さから生まれた。

山形市本町2・3・21

☎023・623・0766

◎「夏季」11時30分～20時 「冬季」11時30分～19時30分

◎水曜

①～1000円 ◎46席、個室無

**MAP 14**



## 龍上海 山大医学部前店

山形名物「辛しみをラーメン」の元祖「龍上海」の支店。煮干しだしのスープと幅広縮れ麺と上にある赤い辛しみが特徴。

山形市飯田西4・1・20

☎023・631・4903

◎11時30分～19時30分

◎水曜

①～1000円

◎31席、個室無

**MAP 15**



## 山形一寸亭

山形・谷地名物「冷たい肉そば」は、普通の蕎麦とはまた違った旨さ。肉は親鳥を使い、鳥だしの効いたスープは甘め。

山形市薬師町2・17・2

☎023・631・2910

◎11～15時、17～20時

◎水曜

①1000～1999円

◎90席、個室有

**MAP 16**





## 庄司屋

江戸時代から続く老舗。中細で腰のある十一(蕎麦粉10につなぎ1)の手打ち蕎麦と辛口につゆ。更科蕎麦もある。

山形市幸町14・28

☎023・6222・1380

☎11〜20時30分 (休)月曜 予1000〇

1999円 (席)86席、個室有 **MAP 17**



## 三津屋 エスパル山形店

細めの麺と甘口につゆは多くの人が食べやすい蕎麦。駅ビル内にあり、時間の無い時にちよつと寄れる。

山形市香澄町1・1・1 エスパル山形1階

☎023・628・1312 (席)11〜22時

(休)不定休 予1000〇〜1999円

(席)50席、個室無 **MAP 18**

## そばや長石工門

のと越しの良い細めの二八手打ち蕎麦と気配りの行き届いた店内。種物の蕎麦も秀逸。



山形市城西町3・16・6

☎023・644・1001 (席)11時30分

15時、17〜20時 (休)火曜 予1000〇

1999円 (席)40席、個室無 **MAP 18**

## 手打そば竜山

市街地から車で15分程の山あいの手打ち蕎麦。水の良さ、景色の良さ、空気の良い、蕎麦の良さを堪能。

山形市八森96

☎023・641・1302 (席)11〜15時

(休)月曜 予1000〇〜1999円

(席)40席、個室無 **MAP 120**

## 酒菜

山形の地酒と旬の郷土料理。県産酒の品揃えは百種類以上。いろいろなタイプの個室があるが、カウンターは開放感がある。



## 水鳥

いろいろな日本酒の飲み比べが出来る。特に人気の「十四代」は圧巻。料理はお酒に合うものが主体。

山形市旅籠町2・2・26

☎023・625・7068 (席)17時30分

(休)要問合せ 予8000〇〜9999円

(席)28席、個室有 **MAP 120**

## なでしこ

美人のママさん、若いスタッフとの楽しいお酒のスナック。



山形市七日町3・2・25北斗ビル1階

☎023・632・5301 (席)19〜24時

(休)日曜・祝日 予4500円

(席)30席、個室有 **MAP 22**

## 山形の繁華街

山形の繁華街は、主に七日町と駅前に別れており、駅前には“賑やか”なのに比べ、七日町は“しっとり”という感じ。



学会で出かけることは小旅行であり、行く土地の名物や美味しい食べ物旅の楽しみの一つです。学会にいらした方が、美味しいものに出会い、笑顔になっている姿を思い描きながら作成してまいりました。メインは隣県の仙台市なので宮城県眼科医会にお願いしましたところ最強の協力者、鈴木健史先生をご紹介いただき、大変中身の濃いガイドブックに仕上がりました。

宮城県三陸沖には親潮と黒潮が出会う潮目があり、世界三大漁場の一つに数えられ海の幸が豊富であるとともに、いろいろな名物があります。店を調べるにあたり、種々の業者の方から仙台の飲食店に関する情報をいただき、活用させてもらいました。お店が重複しないように、家族や山形の先生と共に相当数の仙台の飲食店を頑張つて何軒も廻り、粗末にできないので無理して平らげ、健康に不安を覚えることもありません。が為になった事も多々ありました。

仙台は、行けば行くほどまだまだ気になる一皿があります。このガイドブックがきつと皆さんのお役に立てるものと思うとともに、携わっていただいた多くの方々々に感謝申しあげます。

山形県眼科医会 土屋義明

以前、東北ブロック講習会にて「仙台のグルメガイド」を執筆したご縁により、山形県でグルメとして名高い土屋義明先生と共に本誌を作成する事となりました。

私が担当したのは、「割烹・料亭」「居酒屋」「寿司」「牛たん」「牛鍋」「ステーキ」「焼肉」「うなぎ」「フレンチ」「ダイニングバー」「バー」「ワインバー」「喫茶」「甘味処」「洋食」中の5店を除く全くと「イタリアン」「中華」「天ぷら」の前半のお店、及び全「その他お勧めリスト」掲載店の試食・執筆です。

「ラーメン」「麻婆焼そば」「カジュアル」「とんかつ」「かき」「カレー」「冷し中華」等は土屋先生にご担当頂きました。

お店の選出に当たっては、学会で仙台に短期滞在する方々が見て訪れてもご満足いただけるお店を意識いたしました。しかしながら全てのお店を訪問できた訳ではないこともあり、仙台には掲載店以外にも素晴らしいお店が数多く存在するという事は、是非お伝えしておきたいと思えます。

末筆となりましたが、両眼科医会間で調節の労をお取り下さいました宮城県眼科医会の山形和正会長・岡部仁副会長、そして黒沢明充会長はじめ山形県眼科医会の先生方には、厚く御礼を申し上げます。

宮城県眼科医会 鈴木健史