

お品書き

JUSHOAN MENU

三陸の味

秀松庵

JUSHOAN

空港店



バラ焼き御膳 (牛タンスープ付) ¥1,750

Sautéed beef and onion dish

(単品)バラ焼き ¥1,450

ほどよく熟した鉄板に、醤油ベースの甘辛いたれで下味を付けた牛バラ肉と
大量の玉ねぎを乗せ、玉ねぎがあめ色にしんなりするまで焼きしめる
それが和田牛バラ焼き

I pick up a cow plate and a large quantity of onions which I added preliminary
seasoning to with soy sauce-based salty-sweet sauce and bake it until an onion
softens in reddish yellow

Aomori

青森

青森県

Aomori prefecture



稲庭うどん (いぶりがっこ付) ¥980

秋田県の手延べ製法による干しうどん

Inaniwa Udon, dried Udon noodles in Akita Prefecture,
is made by the hand-stretching method.

Akita

秋田

秋田県

Akita prefecture



山形県

Yamagata prefecture

Yamagata

山形



ラーメン

鶏中華 ¥1,280

Chinese noodles with chicken

鶏肉の和風ベースの出汁、黒コショウも入っています。自家製の鶏肉入り。

Japanese style-based soup stock of the chicken. Black pepper entered.
Entering homemade chicken.



そば

冷たい肉そば ¥1,280

Cold soba, entering chicken

冷たいスープに鶏の脂の旨味がとけこんで、そばによく絡みます。

The taste of the chicken melts into cold soup.
I match soba well.

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

東北味めぐり

Delicious food of the Tohoku district

■地酒 The local sake

青森 Aomori

ねぶた 淡麗純米生貯蔵酒 ￥1,400
Nebuta (300ml)

秋田 Akita

高清水 特別本醸造 ￥1,200
Takasimizu (300ml)

山形 Yamagata

出羽桜 特別純米酒 ￥1,200
Debayazakura (300ml)

岩手 Iwate

南部美人 純米吟醸 ￥1,250
Nambubijin (300ml)

宮城 Miyagi

浦霞 純米酒 ￥1,550
Urakasumi (300ml)

福島 Fukushima

菜川辛口 Eisen (300ml)

岩手県
Iwate prefecture



宮城県
Miyagi prefecture



福島県
Fukushima prefecture

Iwate

岩手

盛岡冷麵

￥1,480

"Morioka Reimen"
Morioka-Cold Noodle

小麦粉と片栗粉(じゃがいものんぶん)で作られたコシの強い麺を牛肉や鶏肉で出汁をとったスープに入れて、キムチなどを加えた麺料理で、岩手県盛岡地方の郷土料理です。The hard noodles which I used wheat flour and the dogtooth violet starch for. The soup which took the stock with beef or chicken. Kimchi, a cucumber, a boiled egg, meat are contained. Regional cuisine of the Morioka, Iwate district



Miyagi

宮城

牛タン定食

￥3,180

(単品)牛タン ￥2,350

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地 Sendai is the origin of grilled beef tongue.郷土の味を網焼きでご賞味下さい。Enjoy the local taste of grilled beef tongue.



Fukushima

福島

会津ソースカツ丼 (とん汁付)

￥1,950

Source katsudon of Aizu

丼の飯の上に、キャベツを敷き、その上に
とんかつをのせて、ウスターソースをかけたもの。

On the meal of the bowl, I spread cabbage and put
a pork cutlet on the top and took Worcester sauce.



仙台名物 牛タン定食

Specialty of Sendai Beef tongue set

¥3,180



牛タン、とろろ、タンスープ、麦飯、お新香

Beef tongue, grated yam, beef tongue soup, rice, and pickles.

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地
郷土の味を網焼きでご賞味下さい。

Sendai is the origin of grilled beef tongue. Enjoy the local taste of grilled beef tongue.

牛タン定食(1.5人前) ご飯大盛 ¥3,980

Grilled beef tongue set (1.5 * the amount of the regular amount)

牛タン単品 (牛タン4枚) ¥2,350

Grilled beef tongue

牛タン単品(1.5人前) 牛タン6枚 ¥3,380

Grilled beef tongue
(1.5 * the amount of the regular amount)

牛タン6枚・ご飯大盛

6 slices of grilled beef tongue,
and a large bowl of rice.

牛タンカレーセット ¥1,780

Curry with beef tongue set

牛タンカレー・タンスープ・サラダ・コーヒー

Curry with beef tongue, Beef tongue soup, salad, and coffee.

●単品 牛タンカレー ¥1,400 Curry with beef tongue



牛タンシチュー セット ¥1,780

Curry with beef tongue set

牛タンシチュー・パン・サラダ・コーヒー

Curry with beef tongue, Beef tongue soup, salad, and coffee.

●単品 牛タンシチュー ¥1,300 Beef tongue stew



仙台発祥の冷やし中華



冷やし中華
¥1,250

Cold Chinese ramen (Seasonal)

"Heyashi Chuka" is Kyo-dai Japanese dish with "Ramen" noodles and various toppings. It is a very typical noodle dish served during the summer, the spring, and the autumn at homes. "Heyashi Chuka" is the meaning of "chilled Chinese" but it is a Japanese origin dish emerged about 80 years ago. "Ramen" noodle is boiled and then cooled in ice cold water, and placed on a dish, usually not as deep as regular "Ramen" bowl. Popular toppings include, egg crepe, beans, cucumber, ham, and bean sprouts. Others include tomato, steamed chicken, and seaweed, etc... depending on restaurants or homes.

牛タンシチュー セット ¥1,780

Beef tongue stew set

牛タンシチュー・パン・サラダ・コーヒー ※パンはライスに変更できます
Beef tongue stew, bread, salad, and coffee.
exchange the bread with rice

●単品 牛タンシチュー ¥1,300 Beef tongue stew

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっています。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

おすすめメニュー

Recommended menu



はらこ飯定食 ￥2,680

Harako-meshi dish

Harakomeshi is a dish in which cooked rice is served with salmon flesh and salmon roe placed on top.

はらこ飯、吸い椀、お新香

Comes with Harako-meshi, pickles, and soup

宮城県亘理名物

Specialty of Watari, Miyagi.



カキフライ定食 ￥1,880

Seasonal menu Deep-fried Sanriku oysters set

カキフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Deep-fried oysters, pickles, and miso soup

Deep-fried oysters (単品)カキフライ ￥1,580

三陸産

Sanriku-oki, Miyagi



活きの良さが自慢のお刺身に、季節の天ぷらなど、彩り鮮やかなお膳。宮城の豊かな自然に育まれた厳選素材を使用しました。

Luxurious dish with fresh sashimi and seasonal tempura using only selected ingredients grown in the rich nature of Miyagi.

※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります

秀松庵 和食御膳

Jusho-an Japanese style set menu

¥3,180

お刺身盛、天ぷら盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Assortment of various sashimi and tempura, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



天ぷら御膳 Tempura set menu

天ぷら豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various tempura, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



刺身御膳 Sashimi set menu

お刺身豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various sashimi, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice



銀鮭フライ御膳 Fried silver salmon set menu

銀鮭フライ、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various fried silver salmon, Japanese steamed egg custard, three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。※価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

寿司 Sushi

※寿司には、味噌汁が付きます。

All sushi dishes come with a bowl of miso soup.

※寿司は、全てわさび入りです。

All sushi is with wasabi.

産地直送の新鮮魚介と自慢のシャリ 素材の良さを楽しめる本格寿司

A combination of fresh seafood sent straight from the markets and our very proud shari (rice with a slight amount of vinegar)
Please enjoy the real taste of our ingredients.

松 ￥2,850



竹 ￥2,450



梅 ￥1,850

※季節により寿司ネタが
変更になる場合があります

海鮮ちらし ￥2,850

新鮮魚介類をたっぷりと！

海鮮ちらし

Seafood Chirashi

鮪ネギトロちらし

Tuna & Fatty tuna with spring onions Chirashi

サーモンいくらちらし

Salmon & Salted salmon roe Chirashi

鮪ネギトロちらし ￥2,750

￥2,850

※寿司には、味噌汁が付きます。

All sushi dishes come with a bowl of miso soup.

※寿司は、全てわさび入りです。

All sushi is with wasabi.

鉄火丼 ￥2,300

Tuna bowl



サーモンいくらちらし ￥2,800

サーモンいくらちらし ￥2,800

お重

Rice bowl

※お重には、吸椀・お新香が付きます。

All rice bowl come with a bowl of miso soup & pickles.



うな重 ¥2,200
Broiled eel on rice bowl



ひれかつ重 ¥1,850
Pork cutlet on rice bowl



うな重
Broiled eel on rice bowl
ひれかつ重
Pork cutlet on rice bowl
天重
Tempura on rice bowl

¥2,200
¥1,850
¥1,480



天重 ¥1,480
Tempura on rice bowl



ミニネギトロ丼 ¥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl



ミニいくら丼 ¥780
Mini Salmon roe bowl

※価格は全て総額表示（税込）となっております。※国内産のお米を使用しています。
All of the written prices include the consumption tax. Rice made in Japan is used.

定食

Set meal

ポーク ひれかつ定食

Pork fillet cutlet set meal

¥2,180

ひれかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Fillet cutlet, small bowl, miso soup, pickles, rice

自社製のとんかつソース。



超やわらかとんかつ

ロースかつ定食

¥2,480

Pork loin cutlet set meal
ロースかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Pork loin cutlet, small bowl, miso soup, pickles, rice



白身魚フライ定食

¥1,580

Deep-fried whitefish set meal

白身魚フライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Deep-fried whitefish, small bowl, miso soup, pickles, and rice



かつサンド

¥1,250

Cutlet sandwich



かつサンド (お持ち帰り用)
Cutlet sandwich (for take-outs)



エビフライ定食

¥1,980

Fried shrimp set meal
エビフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Fried shrimp, small bowl, miso soup, pickles, rice

*季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。※価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

のどごしさわやか 平打ちうどん

Hirauchi-Udon: Thin and wide Udon noodles



温かいうどんに
替えられます。

I can change into hot udon

天ざるうどん(天ぷらうどん) Wheat noodles with Tempura (Cold & Hot)

¥1,480

ざるうどん(かけうどん) Wheat noodles (Cold & Hot)

¥830

きつねうどん Wheat noodles with deep-fried bean curd (Hot)

¥1,100

※うどんはそばに替えられます。※exchange the udon with soba

麺類と組合せはいかがですか。

How about in combination
with the noodles?



ミニネギトロ丼 ¥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl



ミニいくら丼 ¥780
Mini Salmon roe bowl

202412 JUSHOAN-AP(T-I)



すし弁当 ¥880

Sushi Bento



うどんセット ¥680

Set menu with wheat noodles

お子様 メニュー

Children menu

お子様メニューは、
小学生以下のあ子様に
限らせていただきます。

Children set menus are
for pre-elementary children.

※価格は全て総額表示（税込）となっております。※国内産のお米を使用しています。※麺類は、同一の調理機器で調理しております。過敏な方はご注意ください。

All the written prices include the consumption tax. Produced using domestic rice. All noodles are cooked in the same cookware.



中華ラーメン ￥1,050

辛味とまろやかさでコクのある
辛味噌ラーメンなど、
三種類の味からどうぞ。

Please choose from three kinds of ramen including
Karamiso ramen,
which gives you a slightly spicy,
mild, and deep taste.



仙台辛味噌ラーメン ￥1,250

■仙台辛味噌ラーメンの召し上がり方
★添え付けの辛味噌をお好みに合わせて
溶かして辛味を調節してお召し上がり下さい。
How to eat Sendai Karamiso ramen.
Please put karamiso (Spicy miso) into the soup
and stir it around until you find the best taste.

中華ラーメン

Chinese ramen

￥1,050

仙台辛味噌ラーメン

Sendai Karamiso ramen

￥1,250

サンラータンメン

Chinese ramen in sour soup

￥1,100



サンラータンメン ￥1,100

麺類と組合せはいかがですか。
How about in combination
with the noodles?

新しい仙台名物!

雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。

Specialty of new Sendai
kneaded vegetables,
Healthy pot sticker



仙台の伝統野菜である「雪菜」を皮に練り込み、緑色が鮮やかな「仙台青葉餃子」。皮の材料の4割以上に雪菜が練り込まれており、具材にも雪菜や仙台産の野菜をたっぷりと使っているので、皮と同じく、具の色も緑色。

仙台あおば餃子 ￥390

Sendai Aoba Gyoza (dry-fried dumplings)



ミニいくら丼 ￥780
Mini Salmon roe bowl



ミニネギトロ丼 ￥680
Mini Fatty tuna with spring Onions bowl

市場直送

鮮度抜群



※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。

刺身盛合せ ￥2,650

Assortment of various sashimi



焼き鳥 正肉 ￥450

Yakitori chicken breast (2 portions)

ポテトフライ ￥380

French Fries



いかの唐揚げ ￥540

Deep-fried Squid legs



鶏の唐揚げ ￥720

Deep-fried chicken

仙台あおば餃子 ￥390

Gyoza (dry-fried dumplings)



天ぷら盛合せ

Assortment of various tempura

￥1,850



甘海老唐揚げ

Deep-fried Shrimp

￥540



ソフトレタスサラダ ￥500

Soft Lettuce salad

Specialty of new Sendai
kneaded vegetables,
Healthy pot sticker

新しい仙台名物!
雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。



※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

202512 JUSHOAN-AP(T-I)

おすすめ一品

Recommendation

自家製豆腐

Homemade Tofu

宮城県産 宮城白目大豆使用

Made from Miyagi Shirome Soybeans

大粒で良質な宮城県産白目大豆を
使って自家製造されています。

味は甘みがあり濃厚です。

Our tofu is made from Miyagi Shirome soybeans.
Please enjoy its sweet and deep taste.

揚げ出し豆腐 ￥580

Fried Tofu served in dashi broth

仙台名物

Specialty of Sendai Beef tongue



牛タン単品 ￥2,350

●牛タン4枚

Grilled beef tongue ￥2,350

牛タン単品(1.5人前) ￥3,380

Grilled beef tongue (1.5 * the amount of the regular amount)

青森

Aomori

ねぶた漬け ￥630

Nebutazuke(Festival pickles)

秋田

Akita

いぶりがっこ ￥480

Iburigakko(Smoked daikon pickles)

岩手

Iwate

牡蠣のしぐれ煮 ￥840

Simmered Oyster with Sweet Soy Sauce

山形

Yamagata



だたちや豆 ￥480

Dadacha-mame(Boiled green soybeans)

もう一品、お酒のおつまみにもぴったり

Add another item that goes very well with your drinks to your table

自家製豆腐

Homemade Tofu

￥380



仙台笹かま ￥380

Sendai bamboo leaf shaped fishcake



特製キムチ ￥480

Pickled Kimuchi



「ざんぎり頭を叩いてみれば
文明開化の音がする」

"Hit the Zangiri head,
and you will hear the sound of
civilization and enlightenment"

明治時代の文明開化のやかた場、宮城の仙台港では
高級魚の一つ、ひらめが大漁。ところが、まだ冷凍技術
も輸送技術も発達していない時代、せっかくのひらめ
を持て余すことに。

そんなときひらめいた!! すり身にして串に刺して
焼いてみたところ、これがまた美味しい!! その
焼きたての香りと味しさにあふらう間に広まって
いきました。

Back at the time of civilization and enlightenment in Meiji era,
Miyagino Sendai port was getting a good catch of flounders.
However, people could not consume all of the flounders
without refrigerators and transportation.
Then came the idea of grinding flounders, skewering them,
and grilling them, which turned out great! The smell of the
freshly grilled fishcake and its amazing taste quickly spread
around Sendai.

漬物盛合せ ￥730

Assortment of various pickles

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

仙台長なす漬 ￥480

Pickled long eggplants



宮城

Miyagi

相馬きゅうり漬け ￥480

Cucumber pickles

福島

Fukushima

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

202512 JUSHOAN-AP(T-I)

吉松庵

Jusho-an

朝定食

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。

The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service

Morning set menu

午前6:30～午前10:00迄

available from 6:30 A.M. to 10 A.M.



焼き鮭定食 ￥1,180
Grilled salmon set



麦とろ定食 ￥920

Boiled rice and barley topped with grated yam



朝がゆセット
Morning porridge set ￥920



納豆定食 ￥730
Set menu with fermented soybeans



さば味噌煮定食 ￥1,080

Set menu with a mackerel shrimmed in miso



とん汁定食 ￥930

Pork miso soup set

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax. 202512 JUSHOAN-AP(T-i)

秀松庵

Jusho-an

朝定食

Morning set menu

午前6:30～午前10:00迄

available from 6:30 A.M. to 10 A.M.



関西風だしの美味しいつけ

かけうどん ￥720

Wheat noodles (Hot)

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。
The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service



中華ラーメン ￥1,050

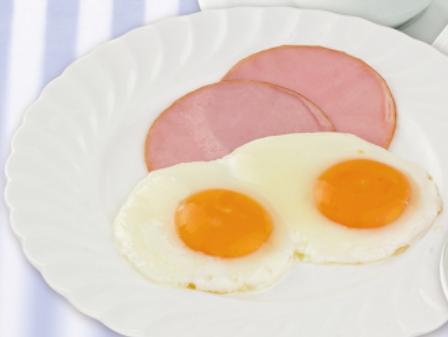
Chinese ramen

牛タンカレー ￥1,400

Curry with beef tongue

●アイスコーヒーには替えられません。

It is not changed into iced coffee



トーストセット ￥920

Toast set



●トーストはご飯に替えられます。
You can change the toast into rice



※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

デザート

Dessert

バニラアイス	Vanilla ice cream	¥400
クリームソーダ	Cream soda	¥620
コーヒーフロート	Coffee float	¥620
コーラフロート	Cola float	¥620
オレンジフロート	Orange float	¥620



バニラアイス 400円
Vanilla ice cream



クリームソーダ 620円
Cream soda

飲み物 Drinks

■ソフトドリンク

	Soft drinks	
ホットコーヒー	Hot coffee	¥450
紅茶(ホットのみ)	Hot Tea	¥450
アイスコーヒー	Iced coffee	¥450
オレンジジュース	Orange juice	¥450
コーラ	Cola	¥450
ウーロン茶	Oolong tea	¥450
メロンソーダ	Melon soda	¥450
レモンスカッシュ	Lemon soda	¥450

■ビール Beer

ビール(大)	Beer (large)	¥950
ビール(中)	Beer (medium)	¥750
ビール(小)	Beer (small)	¥620
エビスピール(中瓶)	Bottle beer	¥800
プレミアム	Premium Alcohol Free	¥520
アルコールフリー		



■サワー Sour

レモンサワー	Lemon sour	¥650
グレープ	Grapefruit sour	¥650
フルーツサワー		
コークサワー	Cola sour	¥620
ウーロンハイ	Oolong tea highball	¥620

■ウイスキー Whiskey

シングル	Single	¥720
ダブル	Double	¥980
ハイボール	High ball	¥720
ハイボール(濃いめ)	High ball strong	¥860

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

■地酒

The local sake

青森	Aomori	ねぶた 淡麗純米生貯蔵酒	¥1,400
		Nebuta (300ml)	
秋田	Akita	高清水 特別本醸造	¥1,200
		Takashimizu (300ml)	
山形	Yamagata	出羽桜 特別純米酒	¥1,200
		Dewazakura (300ml)	
岩手	Iwate	南部美人 純米吟醸	¥1,250
		Nambubijin (300ml)	
宮城	Miyagi	浦霞 純米酒	¥1,550
		Urakasumi (300ml)	
福島	Fukushima	栄川辛口	¥1,200
		Eisen (300ml)	



■焼酎 Shochu

芋	黒甕 ボトル	720ml	Kurokame bottle	¥3,400
	黒甕 ショット	60ml	Kurokame shot	¥650
吉四六	ボトル	720ml	Kicchomu bottle	¥4,200
吉四六	ショット	60ml	Kicchomu shot	¥800
半カットレモン			Half cut lemon	¥200
レモンスライス			Sliced lemon	¥400
梅干(1個)			One portion of Japanese plum	¥120

■日本酒 Japanese sake

日本酒(鳳陽)(燗・常温)一合	¥750
Japanese sake (Houyo) (Hot or room temperature) 180cc	
冷酒(一の蔵)	¥1,300
Pure cold sake (Ichinokura)	
冷酒(浦霞)	¥1,550
Pure cold sake (Urakasumi)	
冷酒(鳳陽)	¥1,200
Pure cold sake (Houyo)	

※価格は全て総額表示(税込)となっています。

All the prices are written with the consumption tax.

ほろ酔いメニュー

飲み物チョイス

Drink options

セット商品の飲み物は、
生ビール(中)一杯
又は日本酒1本を
お選び下さい。

Please choose beer (medium)
or one bottles of Japanese sake.

Horoyoi menu



★ほろ酔いセット ¥1,580

Horoyoi set

山かけ、自家製豆腐、なす・浅漬・笹かま一緒盛、生ビール1杯又は日本酒1合
Grated yam, homemade tofu, pickled eggplants and lightly pickled vegetables, bamboo leaf shaped fishcake, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ほろ酔い(つまみのみ) ¥880

Horoyoi set (without beer/sake)



★ビジネスセット ¥1,880

山かけ、自家製豆腐、うどん、笹かま・茄子漬・季節の一品、生ビール 1杯又は日本酒 1合

Grated yam, homemade tofu, wheat noodles, bamboo leaf shaped fishcake, pickled eggplants, one article of food of the season, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ビジネス(つまみのみ) ¥1,180

Business set (without beer/sake)

20歳未満の飲酒及び、飲酒運転は法律で禁止されております。

(身分証をご提示いただく場合がございます。ご了承ください。)

Under 20 years old drinking and drunk-driving are strictly prohibited by law. (Please show your ID card when asked.)

※価格は全て総額表示(税込)となっています。

All the prices are written with the consumption tax.

202512 JUSHOAN-AP(T-i)



三陸の味
若松庵
JUSHOAN
空港店