



おります。

一品一品心を込めてお作りして

たっぷり養って頂けるよう

味わっていただき、元氣と笑顔を

ふんだんに使ったお料理を

厳選された蟹や新鮮な魚介類を

海鮮厨房
かに政宗

KAISENCHUBO KANI MASAMUNE

限定
100食

NO.
11

政宗ランチ 一、〇〇〇円 (税別)



ポリエーム満点
新鮮素材を贅沢に盛付けた
一番人気メニュー

※月曜日～土曜日(日・祝日除く)

11:00～15:00

限定
メニュー



限定
10食

美しく味も大満足!

NO.
12

レディースランチ
二、八〇円 (税別)

NO.
20

かにがたっぷり
ホワイトソースの濃厚な味わい
(サラダ・スープ付き)

かにドリアラランチ
八八〇円 (税別)



かにピラフランチ
(サラダ・スープ付き)
一、五〇〇円 (税別)

NO.
13



かにの美味しさを最大限に引き出した。

ランチタイム ソフトドリンク

NO.
441

ホットコーヒー

NO.
444

アイスウーロン茶

NO.
445

カルピス

NO.
447

オレンジジュース

NO.
442

アイスコーヒー

NO.
443

カルピスソーダ

NO.
446

コーラ

NO.
448

ジンジャーエール

各種 180円 (税別)

【ランチタイム】11:00～15:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

御膳
GOZEN

かにの美味しさを
味わい尽くす



かに刺身・天ぷら・かに酢・小鉢・かに汁・茶碗蒸し・ご飯・香の物

NO.
31

かに御膳
三、〇〇〇円 (税別)

タラバ肩身と足のフライ



NO.
100

タラバフライ御膳
三、五〇〇円 (税別)

豊富な品数に大満足!



刺身・天ぷら・小鉢・煮物・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

NO.
32

おもてなし御膳
二、三〇〇円 (税別)

鮮度抜群の魚介盛り合わせ!



刺身・小鉢・茶碗蒸し・ご飯・汁物・香の物

NO.
33

お刺身御膳
一、六八〇円 (税別)

NO.
34

天ぷら御膳
一、四八〇円 (税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合もございます。
※国内産のお米を使用しています。



※季節により寿司ネタが変更になる場合があります

NO. 313
おまかせ寿司
三、四八〇円 (税別)

旬の食材を活かした

NO. 79
まぐろづくし
九九〇円 (税別)



※季節により寿司ネタが変更になる場合があります



NO. 315
竹寿司
一、七八〇円 (税別)



NO. 317
梅寿司
一、〇八〇円 (税別)



NO. 321
かつば巻き
六〇〇円 (税別)



NO. 319
鉄火巻き
九〇〇円 (税別)



NO. 323
ネギトロ巻き
八〇〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

新し

SUSHI

すべて
1貫の
お値段です。



NO. 173
まぐろトロ (二貫)
三八〇円 (税別)



NO. 124
まぐろ (二貫)
一八〇円 (税別)



NO. 135
いくら軍艦 (二貫)
二五〇円 (税別)



NO. 146
うに (二貫)
五八〇円 (税別)



NO. 157
活ほたて (二貫)
六〇〇円 (税別)



NO. 187
穴子 (二貫)
四八〇円 (税別)



NO. 148
活ほたて (二貫)
四八〇円 (税別)



NO. 88
かに寿司
一、二五〇円 (税別)



NO. 87
かに太巻き寿司
八〇〇円 (税別)



NO. 89
かに味噌軍艦
三〇〇円 (税別)



NO. 49
海鮮ちらし
二、五〇〇円 (税別)



NO. 48
まぐろ・ネギトロちらし
一、四八〇円 (税別)



NO. 47
うに・かに・イクラちらし
二、五八〇円 (税別)



NO. 46
かにいくらちらし
一、九八〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合もございます。



かにぶ

かに政宗至高の会席
鮮度抜群のかにの旨みをしゃぶしゃぶで味わう

NO. 24

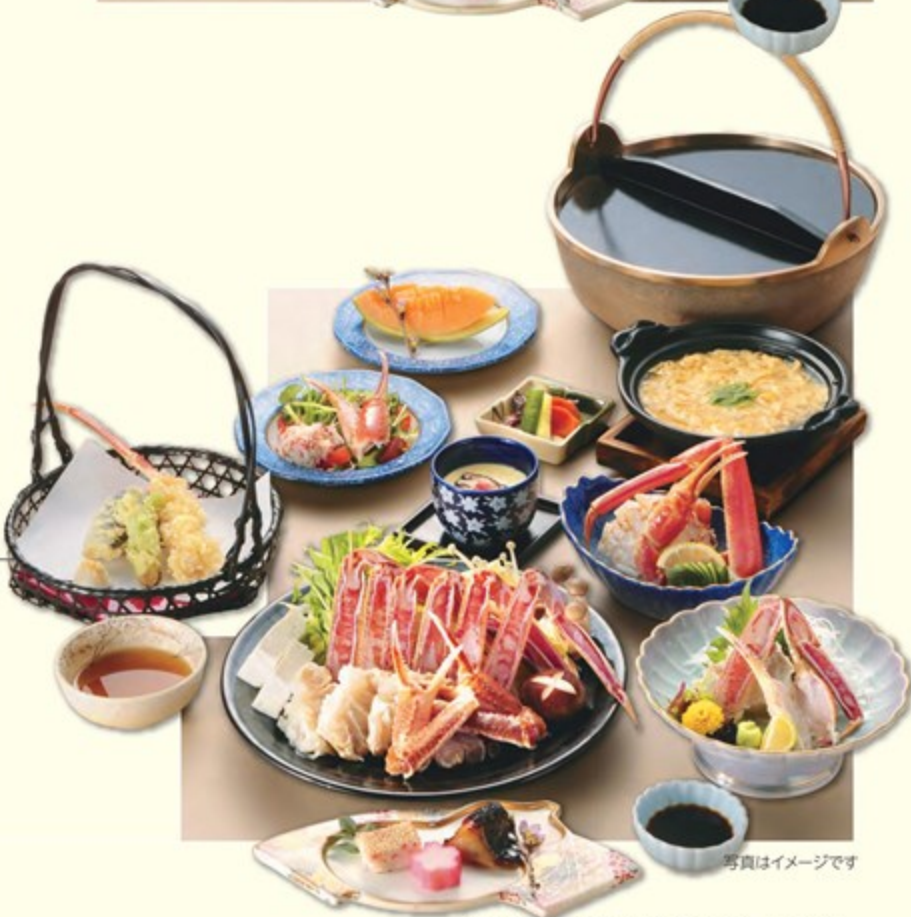
かにしゃぶ会席 (二人前)
七、〇〇〇円 (税別)

かにまつ

かにづくしの贅沢な鍋会席

NO. 25

かにすき会席 (二人前)
六、〇〇〇円 (税別)



写真はイメージです

NO. 82

かにしゃぶセット (二人前)
かに入りつみれ、雑炊、飯、生玉子、茶碗蒸し付
五、〇〇〇円 (税別)



NO. 81

かにすきセット (二人前)
かに入りつみれ、雑炊、飯、生玉子、茶碗蒸し付
三、八〇〇円 (税別)



NO. 84

しゃぶ身のお替り
四、三〇〇円 (税別)

NO. 83

かにすき身のお替り
二、八〇〇円 (税別)

NO. 86

鍋野菜お替り
四〇〇円 (税別)

NO. 85

鍋雑炊お替り
雑炊、飯、生玉子
四〇〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

かに料理百花繚乱。
かに政宗の本格かに料理をお楽しみください。



NO. 23

かに会席 **華** (十一品)

九、〇〇〇円 (税別)

- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹とタラバ蟹
- 刺し身 かに刺し身二種盛り
- サラダ かにサラダ
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 洋皿 ミかにグラタン
- 焼き物 タラバ蟹バター焼き
- 揚げ物 かに天チリソース
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

NO. 22

かに会席 **雅** (十品)

七、〇〇〇円 (税別)

- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹
- 刺し身 かに刺し身、まぐろ、白身
- サラダ かにサラダ
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 焼き物 タラバ陶板焼き
- 天ぷら かに天麩羅
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

NO. 21

かに会席 **舞** (十品)

五、〇〇〇円 (税別)

- 前菜 海山里の口代わり
- 酢の物 茹でズワイ蟹
- 刺し身 かに刺し身、まぐろ
- サラダ かにサラダ
- 小鍋 かにすき鍋
- 海鮮 殻付き焼き牡蠣
- 天ぷら かに天麩羅
- 蒸し物 特製茶碗蒸し
- 寿司 握り寿司 三貫
- フルーツ 季節の果物

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

蟹づくし

毛かた

NO. 999

時価

※他の者をお呼び下さい



NO. 97

フリップリのタラバ、ポリネーム満点
タラババター焼き
四、五〇〇円 (税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 93
ズワイかに焼き
一、五〇〇円 (税別)



NO. 94
かに味噌甲羅焼き
七九〇円 (税別)

NO. 96
野菜たっぷりスパイシー
かに甲羅揚げ
七九〇円 (税別)



NO. 91
茹でズワイ盛合せ
一、九〇〇円 (税別)

NO. 92
かに刺身
三、八〇〇円 (税別)



NO. 95
かにクリームコロッケ
七九〇円(税別)



NO. 71
かに入りピザ
一、〇九〇円(税別)



NO. 103
かにのカルパッチョ
九八〇円(税別)



オリーブ油とスパイスが、かにの甘みを引き立てます

NO. 74
かにクリームパスタ
一、二〇〇円(税別)



NO. 205
かに入り海鮮チヂミ
五九〇円(税別)



自家製タレが絶品です

NO. 98
タラバフライ
三、二〇〇円(税別)



タラバの肩身と足のフライ

NO. 67
かにピラフ
一、五〇〇円(税別)



NO. 301
かにサラダ
一、二〇〇円(税別)



NO. 88
かに寿し
一、二五〇円(税別)



ふわふわ、かに入り自家製玉子焼き

NO. 209
かに入り
出し巻き玉子
六九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 222
カキステーキ
七五〇円(税別)

カキのバター焼き 野菜をそえて



NO. 226
カキの天ぷら(三個)
六八〇円(税別)

ブリッとしたカキの天ぷら



NO. 245
カキの山かけ
八〇〇円(税別)

長芋と自家製ポン酢の相性抜群



NO. 244
カキのおろしポン酢
八〇〇円(税別)

大根おろしと自家製ポン酢でさっぱりと



NO. 238
カキの雑炊
六七〇円(税別)

カキのだしがよく出ます



NO. 243
カキ酢
七〇〇円(税別)

酸味をおさえた、自家製ポン酢でどうぞ

NO. 196

生岩ガキ 一個
五五〇円(税別)

NO. 248

生ガキ 一個
五五〇円(税別)

NO. 249

生ガキ 一個
四〇〇円(税別)



※牡蠣の産地は季節により変わります。係の者におたずね下さい。

NO. 219

蒸しガキ 一個
四〇〇円(税別)

NO. 197

焼きガキ 一個
四〇〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。



カキと自家製タルタルソースの相性最高!



NO. 225
カキのチーズ巻き
六八〇円 (税別)

カキとチーズの相性が絶妙



NO. 247
カキのエスカルゴ風
六七〇円 (税別)

ガーリックバターをたっぷりのせて焼き上げバジルの風味も格別



カキをベーコンで巻いたバター焼き

NO. 224
蒸しカキのタルタル添え
三九〇円 (税別)



NO. 227
カキグラタン
八八〇円 (税別)

ふりふりカキと濃厚ホワイトソース



NO. 250
カキフライとじ井
九八〇円 (税別)

カキフライをふわふわ卵でとじています



NO. 223
カキベーコン巻き
六八〇円 (税別)

NO. 256
カキとほうれん草の和風パスタ
九八〇円 (税別)

しょうゆベースの和風味



ジューシーこの上なし
当店のカキフライは一味違います

NO. 233
カキフライ
八八〇円 (税別)



NO. 240
カキの和風ドリア
八八〇円 (税別)

カキの上にチーズをたっぷりのせて焼き上げた



NO. 246
カキの柳川風
六七〇円 (税別)

自家製だしとカキのだしのコラボがいい

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合もございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

刺身 SASHIMI



NO. 166

サーモンとイカ刺身
六九〇円 (税別)



NO. 169

おまかせ刺身盛合せ
八、〇〇〇円 (税別)

5~6
人前

※市場仕入れにより、内容は日によって変わります。



NO. 167

まぐろとイカ刺身
七九〇円 (税別)



NO. 92

かに刺身
三、八〇〇円 (税別)

NO. 154

刺身五点盛合せ
一、六九〇円 (税別)

NO. 153

刺身三点盛合せ
九九〇円 (税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節に寄って変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

NO.
161

金華しめ鯖
六九〇円(税別)



NO.
152

サーモン刺身
四九〇円(税別)



NO.
170

活ほっき刺身
八〇〇円(税別)



NO.
162

イカ刺身
四九〇円(税別)



NO.
163

ぶり刺身
五九〇円(税別)



NO.
165

タコぶち切り
三九〇円(税別)



NO.
156

まぐろ刺身
六九〇円(税別)



NO.
171

活ほたて刺身
八〇〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

YAKIMONO
焼物



NO. 259

バターと香ばしい正油の香りがたまりません
活はたてのバター焼き
八〇〇円(税別)



NO. 261

さつと焼いた、ほっきの甘みをどうぞ
活ほっきのソテー
八〇〇円(税別)



NO. 257

塩焼きで深い味
真がれい焼き
九〇〇円(税別)



NO. 258

シンプルだけど旨い、ビールがすすむ
ぶりかま焼き
八〇〇円(税別)

NO. 232

シンプルだけど絶品、旨みたっぷりのほまぐり、汁もいっしょに
焼きほまぐり(一個)
五八〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

YAKIMONO
焼物

NO. 278
鶏もも肉の甘辛たれが絶品です
チキン照焼き
五九〇円(税別)



NO. 271
腎臓なもも肉の一枚焼き
若鶏の一枚焼き
八九〇円(税別)



NO. 275
ほどよい脂の一枚焼き
一塩金華さば焼
九八〇円(税別)



NO. 273
ブリットした食感の白身魚
赤魚焼き
八八〇円(税別)



NO. 276
脂ののったほろけ、ジューシーです
ほろけ焼き
八八〇円(税別)



NO. 277
仙臺名物
牛たん焼き
一、五〇〇円(税別)



NO. 274
ししゃも
四八〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 182
長なす漬け
三九〇円(税別)



NO. 184
枝豆
二九〇円(税別)



NO. 214
叩き胡瓜
三九〇円(税別)



NO. 181
きゅうり一本漬け
三九〇円(税別)



NO. 304
自家製キムチ
三九〇円(税別)



NO. 213
塩だれキャベツ
三九〇円(税別)
キャベツの甘みを、さっぱりシャキシャキ



鶏正肉、手羽先・アスパラベーコンを一皿で



NO. 279
焼き鳥三点盛合せ
四五〇円(税別)



アスパラベーコン 塩
NO. 289



手羽先 塩
NO. 288



鶏正肉 塩
NO. 284

焼き鳥
一本…一五〇円均一(税別)



三種のチーズを食べくらべ

NO. 215
チーズ盛合せ
五九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 302

自家製豆腐サラダ
五九〇円(税別)



NO. 301

かにたっぷり、女性人気No.1

かにサラダ
一、二〇〇円(税別)



NO. 217

小海老とアボカドの
さっぱり冷やっこ
五九〇円(税別)



豆腐とアボカドの相性抜群

NO. 303

大根と水菜のサラダ
六九〇円(税別)



NO. 199

トマトのカプレーゼ
五九〇円(税別)



新鮮トマトとモッツアレラチーズと一緒に

NO. 183

自家製冷やっこ
二九〇円(税別)



NO. 202

帆立のカルパッチョ
六九〇円(税別)



NO. 311

海鮮サラダ
八九〇円(税別)



NO. 69

トマトのブルスケッタ
二九〇円(税別)



NO. 198

冷やしトマト
三九〇円(税別)



NO. 201

サーモンのカルパッチョ
六九〇円(税別)



色鮮やかサーモンをオリーブ油とスパイスで

NO. 312

オニオンサラダ
四九〇円(税別)



NO. 268

パリパリ麺のサラダ
六九〇円(税別)



パリパリ食感の新しいサラダ

NO. 200

トマトのカルパッチョ
四九〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



フルサイズ

NO. 291

ムール貝のワイン蒸し
ハーフサイズ
五〇〇円(税別)
ムール貝のワイン蒸し
(マリネール風)フルサイズ
九九〇円(税別)



NO. 241

海鮮鍋
一七六〇円(税別)



あさりの旨みをたっぷりと

NO. 292

あさりの酒蒸し
六九〇円(税別)



香り旨み濃厚な一品

NO. 267

あさりの
バタークリーム蒸し
六九〇円(税別)



ワインのお友No.1

NO. 293

海鮮アヒージョ
六九〇円(税別)



NO. 242

もつ鍋
一四九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



NO. 262
真がれの唐揚げ
九〇〇円(税別)

かりかり、自家製ポン酢でどうぞ



ビールの定番、盛合せ

NO. 263
若鶏の唐揚げ&
ポテトフライ
六九〇円(税別)

NO. 253
海鮮天ぷら盛合せ
一、五〇〇円(税別)



サクサク天ぷら皆でシェア



NO. 255
若鶏の天ぷら
五九〇円(税別)



NO. 226
カキ天ぷら(三個)
六八〇円(税別)

ジューシーな、かきの天ぷら



たっぷり、かき入り

NO. 95
かにクリームコロッケ
七九〇円(税別)



政宗人気メニュー

NO. 252
かに甲羅揚げ
七九〇円(税別)



ジューシーこの上なし、自慢の一品

NO. 233
カキフライ
八八〇円(税別)



手仕込み唐揚げ

NO. 251
若鶏の唐揚げ
三九〇円(税別)



NO. 254
ニンニクの素揚げ
三九〇円(税別)



NO. 264
ポテトフライ
三九〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合もございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。

NO. 71

かに入りピザ
一、〇九〇円(税別)



NO. 203

ガーリックトースト
(バケット)
一八〇円(税別)



NO. 207

自家製ガーリックバターが決めて
エスカルゴのオーブン焼き
ガーリックトースト添え
六八〇円(税別)

NO. 72

海の幸賢沢ピザ
一、〇九〇円(税別)



NO. 205

かに入り海鮮チヂミ
五九〇円(税別)



NO. 204

魚介とアボガドの相性抜群
海鮮アボガドユッケ
四九〇円(税別)



NO. 101

かに入り
あんかけ焼きそば
九八〇円(税別)



エビかにホタテなど
海の幸がたっぷり!

NO. 67

カニピラフ
一、五〇〇円(税別)



NO. 212

ソーセージの盛合せ
六九〇円(税別)



NO. 65

海の幸のトマトパスタ
九八〇円(税別)



NO. 76

かにのパエリア
一、五〇〇円(税別)



賢沢に新鮮魚介のパエリア

NO. 74

かにクリームパスタ
一、二〇〇円(税別)



NO. 102

カニドリア
八八〇円(税別)



NO. 75

活あさり和風パスタ
九八〇円(税別)



NO. 269

かに入り冷やし明太子
マヨネーズパスタ
八九〇円(税別)



明太子とかにがパスタによく合う

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛りつけ内容は季節によって変わる場合があります。
※国内産のお米を使用しています。



NO. 42
まぐろと
ネギトロこぶり井
お新香・吸椀付
六八〇円(税別)



具を贅沢に
盛り付けた
小ぶりの丼物。
程よい
ボリュームです。



NO. 41
かにいくらこぶり井
お新香・吸椀付
一、一〇〇円(税別)



NO. 44
こぶり天井
お新香・吸椀付
五八〇円(税別)
※お好みてたれをかけて
お召し上がり下さい。



NO. 64
味噌焼おにぎり茶漬け
四八〇円(税別)

- NO. 62 梅茶漬け……四八〇円(税別)
- NO. 63 かき茶漬け……四八〇円(税別)
- NO. 50 麦めし……二五〇円(税別)
- NO. 51 ご飯セット(お新香・吸椀付)……三〇〇円(税別)
- NO. 52 ご飯……一五〇円(税別)
- NO. 53 大盛りご飯……二〇〇円(税別)
- NO. 54 吸椀……二〇〇円(税別)
- NO. 55 茶碗蒸し……二〇〇円(税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

NO. 407

はちみつゼリーヨーグルト
三九〇円(税別)



NO. 409

杏仁パフェ
四三〇円(税別)



NO. 404

プチガトーシヨコラ
& バニラ
三五〇円(税別)



NO. 410

Big!
シヌークリーム
タワー
七九〇円(税別)



2~3
人前



NO. 415

紅茶ゼリーヨーグルト
三九〇円(税別)



NO. 406

コーヒーゼリー
三九〇円(税別)



NO. 408

チヨレートパフェ
四三〇円(税別)



NO. 403

クリーム
チーズケーキ
三九〇円(税別)



NO. 402

チヨファイブ
二五〇円(税別)

NO. 401

バニラアイス
二五〇円(税別)



NO. 333
キッズプレート
680円(税別)

キッズ
プレート

NO. 416

クリームあんみつ
五二〇円(税別)



NO. 405

あんみつ
四三〇円(税別)



11:00~15:00/17:00~23:00

※盛り付けの内容が季節により変更になる場合があります。
※2時以降にご注文の場合、ご食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。
※国内産のお米を使用しています。

ソフトドリンク

NO. 461	オレンジジュース	二九〇円 (税別)
NO. 460	パイナップルジュース	二九〇円 (税別)
NO. 457	ジンジャーエール	二九〇円 (税別)
NO. 456	コーラ	二九〇円 (税別)
NO. 455	カルピス	二九〇円 (税別)
NO. 454	アイスウーロン茶	二九〇円 (税別)
NO. 453	カルピスソーダ	二九〇円 (税別)
NO. 452	アイスコーヒー	二九〇円 (税別)
NO. 451	ホットコーヒー	二九〇円 (税別)

11:00~15:00/17:00~23:00

※盛付け・食器は季節により一部写真と異なる場合がございます。
※22時以降にご注文の場合、ご飲食代(税込)の10%を深夜料金として加算させていただきます。



かに政宗送迎のご案内

無料送迎バスをご用意いたしております。

15名様以上の乗車で、お一人様お料理3,500円以上お召し上がりのお客様は、
無料送迎バスをご利用頂けます。
親しい人たちの集まりに、気兼ねなくお料理とお酒をお楽しみ頂けます。

• ご予約お問い合わせは
TEL022-265-0880



2018-12 GM-HONCHO Bp(T-I)