

ヒカリ屋名物
牛舌 ぎゅうつたん
 本場仙台仕込み

極上
牛たん炙り
 牛タンの
 特にやわらかい
 タン元を
 厚切りで使用
 二五八〇
(税込二五八〇)

ゆでたん わさび付
 二二〇〇
(税込二二〇〇)

牛たんどて煮
 一五八〇
(税込一五八〇)

たん唐揚げ
 二二〇〇
(税込二二〇〇)

牛たん青葱あえ
 一九八〇
(税込一九八〇)

夜定食
牛たん炙り
 テールスープ、
 とろろ、
 ごはん、
 漬物付き
 三〇八〇
(税込三〇八〇)

刺身

刺身盛り
 三点 一七八〇
(税込一七八〇)
 五点 二〇八〇
(税込二〇八〇)
 七点 二五八〇
(税込二五八〇)
 その他ご予約、
 人数に合わせて
 お作り出来ませす。

まぐろ刺
 一〇八〇
(税込一〇八〇)

真鯛刺
 一〇八〇
(税込一〇八〇)

たこ刺
 一〇八〇
(税込一〇八〇)

甘海老刺
 一〇八〇
(税込一〇八〇)

いか
 九八〇
(税込九八〇)
 季節により、
 いかの種類が変わります。
 スタッフにお尋ねください。

富士山サーモン刺
 一〇八〇
(税込一〇八〇)

別紙にて
 おすすめもご覧ください。

肴一品

葱ダレ冷奴
 六五〇
(税込七二五)

枝豆
 五八〇
(税込六三八)

クリームチーズ
 八八〇
(税込九六八)

味噌漬
 八八〇
(税込九六八)

いか塩辛
 五八〇
(税込六三八)

丸ごとトマト
 五六〇
(税込六二六)

たたき胡瓜
 六〇〇
(税込六六六)

炙り明太子
 九〇〇
(税込九九〇)

漬物盛合せ
 七八〇
(税込八五八)

あさり酒蒸し
 八八〇
(税込九六八)

葱味噌
 九八〇
(税込一〇七八)

栃尾揚げ炙り
 九八〇
(税込一〇七八)

エイヒレ
 九八〇
(税込一〇七八)

砂肝葱和え
 八八〇
(税込九六八)

まぐろ山かけ
 一二〇〇
(税込一三〇〇)

いくらおろし
 九八〇
(税込一〇七八)

豆腐と
 じゃこのサラダ
 九〇〇
(税込九九〇)

焼物

自家製 西京焼
 一六〇〇
(税込一七六〇)

ほっけ焼き
 一二八〇
(税込一四〇八)

本ししやも
 九八〇
(税込一〇七八)

地鶏塩焼き
 一二〇〇
(税込一三〇〇)

地鶏たれ焼き
 一二〇〇
(税込一三〇〇)

つくね蓮焼き
 九八〇
(税込一〇七八)

焼き茄子
 六八〇
(税込七四八)

イカゲソ焼き
 八〇〇
(税込八八〇)

揚げ物

名物
 びつくり大穴子揚げ
 一二八〇
(税込一四〇八)

アジフライ
 一二五〇
(税込一三七五)

鶏唐揚げ
 九八〇
(税込一〇七八)

さつま揚げ
 九三〇
(税込一〇三三)

とろりチーズ天
 八三〇
(税込九三三)

ポテトフライ
 八八〇
(税込九六八)

たこ唐揚げ
 九八〇
(税込一〇七八)

いかゲソ揚げ
 八〇〇
(税込八八〇)

砂肝揚げ
 八〇〇
(税込八八〇)

甘海老唐揚げ
 一〇八〇
(税込一一八八)

鮪竜田揚げ
 一二〇〇
(税込一三〇〇)

鯛釜めし
 二〇〇〇
(税込二二〇〇)

鮭いくら
 釜めし
 一九三〇
(税込二一三三)

鮭ハラス
 釜めし
 一八五〇
(税込二〇三五)

ごはん物

梅おにぎり
 五〇〇
(税込五五〇)

鮭おにぎり
 五〇〇
(税込五五〇)

梅茶漬
 六〇〇
(税込六六〇)

鮭茶漬
 六〇〇
(税込六六〇)

釜めし、ごはん物と
 ご一緒にどうぞ

TKG用
 生卵
 二〇〇
(税込二一〇)

じゃこ
 二五〇
(税込二七五)

梅干し
 二〇〇
(税込二一〇)

季節のシャーベット
 四三〇
(税込四七三)

バナラアイス
 四三〇
(税込四七三)

あさり
 釜めし
 一四八〇
(税込一六二八)

鶏五目
 釜めし
 一二八〇
(税込一三九八)

コシヒカリ
 銀シヤリ
 九八〇
(税込一〇七八)

ヒカリ屋