

ヒカリ屋名物

# 牛たん

牛たんは仙台国分町虎屋横町牛たんの惣屋平吉の大将より伝授された牛たん焼き

## 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

## たん唐揚げ

九八〇

## 牛たんスジのどて煮

七八〇

## 並牛たん炙り

一五八〇

## ゆでたんわさび付

九八〇

## 牛たん青葱あえ

六〇〇

## ヒカリ屋の刺身

## 刺身盛り合わせ

鮮魚メニューはおすすしめを「見下さい」

## 鰯たたき

八八〇

## 真鯛刺

九八〇

## 蛸ぶつ切り

七六〇

## まぐろ刺

九八〇

## なめろう

七六〇

## まぐろ山かけ

七六〇

## サーモン刺

七六〇

## まぐろアボカド

七六〇

## 勘八刺

九八〇

## いか納豆

六八〇

## ヒカリ屋の釜めし

## 蟹いくら釜めし

一八八〇

## 蟹釜めし

一八〇〇

## 鯛釜めし

一五八〇

## 鮭いくら釜めし

一五八〇

## 鮭ハラス釜めし

一三八〇

## 牛ごぼう釜めし

一三八〇

## 牛タン釜めし

一三八〇

## あさり釜めし

一三八〇

## 明太子釜めし

一三八〇

## 鶏五目釜めし

九八〇

## コシヒカリ銀シヤリ

七八〇

## じゃこ

二〇〇

## 梅干し

一五〇

## 明太子

一五〇

## 塩昆布

一〇〇

## 肴・一品料理

## 丸鶏パリパリ揚げ

三日三晩酒に漬込んだ鶏を丸ごとパリッと香ばしく揚げます

一羽 一八〇〇  
半羽 九五〇

焼き 茄子 五八〇

丸ごとトマト 四六〇

葱ダレ冷奴 五〇〇

ポテトサラダ 四八〇

アボカドわさび 五〇〇

胡瓜一本漬け 三八〇

浅蜷酒蒸し 八〇〇

銀だら西京焼き 二二八〇

ほっけ焼き 九八〇

ハラス塩焼き 八八〇

スルメイカ一夜干し 八〇〇

ししやも焼き 八五〇

うるめ鰯炙り 六八〇

網焼きステーキ 自家製 一三八〇

厚切りベーコン炙り 八八〇

梅しそつくね 五八〇

だし巻き玉子 六八〇

いかゴロ炒め 八八〇

ばくらいい 五八〇

枝豆 四八〇

漬け物盛り 六〇〇

いか塩辛 四八〇

たこわさび 五八〇

えいひれ 六八〇

ホタルイカ沖漬け 五〇〇

明太子炙り 七五〇

かにみそ 七〇〇

本日の魚(煮・焼・揚げ)

おすすしめを「見下さい」

ヒカリ屋の牛たん葱サラダ 九〇〇

彩海鮮サラダ 七八〇

豆腐とじやのサラダ 六八〇

豚しゃぶサラダ 七八〇

## 揚げ

天ぷら盛り 一三八〇

穴子天ぷら 一〇〇〇

蓮根ふきはき揚げ 七八〇

とろりチーズ天 五八〇

揚げ出し豆腐 五〇〇

いかゲソ揚げ 五八〇

さつま揚げ 七八〇

厚揚げ 五八〇

川海老唐揚げ 六〇〇

たこ唐揚げ 四八〇

## メのめし

梅おにぎり 三五〇

鮭おにぎり 三五〇

明太子おにぎり 三五〇

焼おにぎり 三五〇

## 甘味

季節のシャーベット 三八〇

抹茶アイス 三八〇

バニラアイス 三八〇

ご宴会各種  
ご予約承ります

(一) 内は料理に含まれるアレルギー物質です。