

牛舌

ヒカリ屋名物

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

ニ、八八〇
(税込二、一六八)

ゆでたん からし付

二、一〇〇
(税込二、三三〇)

牛たんどて煮

一、五八〇
(税込一、七三八)

たん唐揚げ

一、五八〇
(税込一、七三八)

牛たん葱まみれ

一、九八〇
(税込二、二七八)

夜定食

牛たん

炙り



とろろ、
ごはん、スープ、
漬物付き

三、〇八〇
(税込三、三八八)

刺身

刺身盛り



その他ご予算、
人数に合わせて
お作り出来ます。

五点 二、三〇〇
(税込二、五二〇)

二点 一、三八〇
(税込一、五二八)

まぐろ刺 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

まぐろ漬け 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

真鯛刺 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

たこ刺 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

甘海老刺 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

いか 一、〇〇〇
(税込一、一〇〇)

季節により、
いかなの種類が変わります。
スタッフにお尋ねください。

サーモン刺 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

馬刺し 一、五〇〇
(税込一、六五〇)

別紙にて
おすすめもご覧ください。

肴一品

葱まみれ冷奴

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

六〇〇
(税込六六〇)

冷やしトマト

七〇〇
(税込七七〇)

たたき胡瓜

六〇〇
(税込六六〇)

炙り明太子

九〇〇
(税込九九〇)

あさり酒蒸し

八八〇
(税込九六八)

あさりの
ガーリックバター

八八〇
(税込九六八)

砂肝葱和え

九八〇
(税込一、〇七八)

まぐろ山かけ

八〇〇
(税込八八〇)

葱味噌

二、二〇〇
(税込二、三三〇)

板尾揚げ炙り

二、二〇〇
(税込二、三三〇)

豆腐と
じゃこのサラダ

九〇〇
(税込九九〇)

漬物盛合せ

八〇〇
(税込八八〇)

焼物

自家製

本日の西京焼 一、六〇〇
(税込一、七六〇)

ほっけ焼き

一尾 二、三〇〇
(税込二、五三〇)
ハーフ 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

ししやも

九八〇
(税込一、〇七八)

鶏塩焼き

一、二〇〇
(税込一、三三〇)

鶏たれ焼き

一、二〇〇
(税込一、三三〇)

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)

揚げ物

名物

びつくり大穴子揚げ

ふつくり大穴子を
丸ごと一本揚げました
(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)

とろーりチーズ天

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)

砂肝揚げ

八〇〇
(税込八八〇)

鮪レアカツ

一、二〇〇
(税込一、三三〇)

鯛釜めし

二、三〇〇
(税込二、五三〇)

鮭バター

二、〇〇〇
(税込二、一〇〇)

牛ごぼう

釜めし 一、九〇〇
(税込二、〇九〇)

鰻ひつま

釜めし 二、〇八〇
(税込二、二八八)

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)

焼きおにぎり

五〇〇
(税込五五〇)

梅茶漬け

六〇〇
(税込六六〇)

鮭茶漬け

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
(税込二一五)
明太子 二五〇
(税込二七五)

じゃこ

二五〇
(税込二七五)
いか塩辛 二五〇
(税込二七五)

甘味

季節のシャーベット 四五〇
(税込四九五)

五島の塩アイス 四五〇
(税込四九五)

あさり釜めし 一、五〇〇
(税込一、六五〇)

鶏五目釜めし 一、三〇〇
(税込一、四三〇)

青のりシラス
釜めし 一、二〇〇
(税込一、三三〇)

コシヒカリ
銀シャリ 九八〇
(税込一、〇七八)



ヒカリ屋自慢の

ご注文をいただいてから一釜ずつ
炊き上げる為、ご提供まで
少々お時間をいただきます。
予めご了承ください。