

# お持ち帰り・出前メニュー

※表示価格はすべて税込です



- ◎うな重…… 3,348円
- ◎みに重…… 2,376円
- ◎中入れ…… 4,536円

「うな重」はうなぎが2段、「みに重」は1段、「中入れ」はご飯の間と上にもある豪華版です



←うな重

みに重⇒

# コロナに勝つどん！特別メニュー

- ◎宮城野ポーク 割ソースのかつ丼…………… 1,776円  
\* 五ふでとびるタイプのかつ丼にソースの絶妙味！
- ◎仙台牛すき焼き弁当…………… 2,216円
- ◎小海老フライ弁当…………… 1,944円

裏面もぜひ  
ご覧ください



- ◎懐石弁当…………… 2,592円
- ◎地鶏照焼丼…………… 1,512円
- ◎茶碗蒸し…………… 1,080円

※単品では4個以上。

お食事メニューと一緒に持ち帰りの場合は7個からでもOKです

# 割烹 八幡家

# TEL 0225-22-0138

石巻市中央2-8-23 (不定休)





まの  
ねこ  
バーガー

八幡家の新テイクアウトメニュー。  
手描きでひとつひとつ違う猫の顔が描かれたバーガーです。  
この機会にぜひお試しください！

(ご注文方法は裏面をご覧ください)

味は3種類からお選びください



①仙台牛100%  
のパテ(1400円)

あら挽きにした仙台牛のみを使用、混ぜ物一切なしで焼き上げたパテと新鮮なレタス、トマトをたっぷり挟みこみました。本物のお肉の味を堪能していただきたいので、味付けはシンプルに。バンズは主に玄米米粉を使用、食べ応え十分です。



②金華銀鮭のマリネ  
(1100円)

石巻が誇る「金華銀鮭」を和食で使うすし酢をベースに、玉ねぎと一緒にマリネにしました。さっぱりとした酸味の中に、金華銀鮭が持つ濃い旨味が広がります。夏には特におすすめ逸品。バンズは主に玄米米粉を使用、食べ応え十分です。



③みやぎしろめ  
(大豆)のパテ  
(1000円)

ベジタリアンだけでなく、ヴィーガン(完全菜食主義)の方にもお召し上がりいただける、動物性食材一切不使用のバーガー。宮城県の伝統野菜である「みやぎしろめ」(大豆)でパテを作りました。