

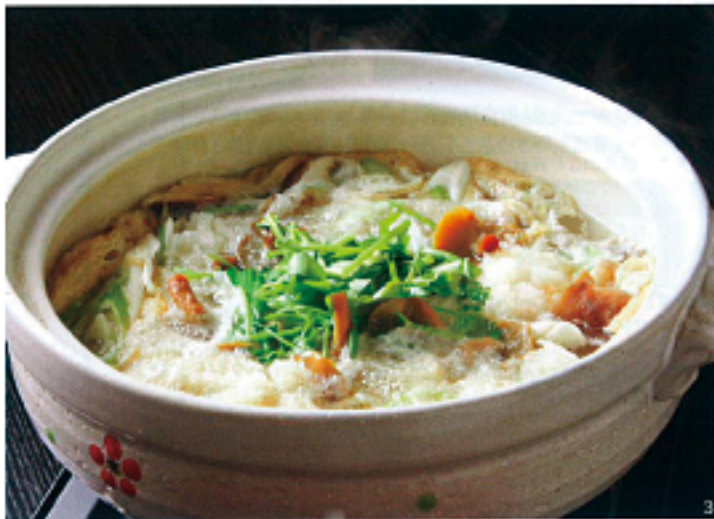
作り手と食べ手をつなく おいしい“縁”を感じる和食店

宮城、山形など生産者の元へ親方が足を運び、吟味した食材を使用。四季折々の素材を活かした調理法で、滋味豊かな和食に仕立てる。おすすめは刺身、焼き物、煮物をそれぞれ少しずつ盛り合わせた、数量限定の「旬菜ランチ」。夜なら、親方おまかせのコースで季節の味を堪能したい。やさしい味わいの『みぞれ鍋』(2人前800円)も寒い時期にぴったり。



「山形のものがたまごを使った「だし巻きたまご」。東北中心の地酒と合わせた。2と5んまりとした西内はアットホームな雰囲気。③「養生ポークと旬菜盛り添のみぞれ鍋」はキャリや肉厚のシタケを加え、新巻葉の大創あるとともに「写真は4人前」。④土井親方の穏やかな人柄を映し、料理もやさしい味わい。⑤一番人気「旬菜ランチ」(1,000円)は要予約、刺身と和菓子付き

02 NEWS



土井親方のこだわり料理 縁

スル

***2011.9.9 OPEN**

仙台市青葉区大町2-13-2 4F 5F
 ☎02-263-1000 営11:30~13:30, 17:00~22:00
 (月・土曜17:00~22:00) 祭日曜、祝日 休。L、酒20席
 予約 昼1,000円、夜4,000円 不可。不可
 動物検可 近地下鉄山崎駅(徒歩10分)
<http://kajiwari-on.com/> MAP#P141-B3