お品書き

JUSHOAN MENU

三陸の味

壽松庵

JUSHOAN

空港店

202506 改 JUSHOAN-AP(T-i)

Aomori

青森

バラ焼き御膳 (牛タンスープ付) ￥1,580
Sauteed beef and onion dish

(単品)バラ焼き ￥1,280

ほどよく熱した鉄板に、醤油ベースの甘辛いたれで下味を付けた牛バラ肉と
大量の玉ねぎを乗せ、玉ねぎがあめ色にしんなりするまで“焼きしめる”
それが十和田バラ焼き

I pick up a cow plate and a large quantity of onions which I added preliminary seasoning to with soy sauce-based salty-sweet sauce and bake it until an onion softens in reddish yellow

Akita

秋田

稲庭うどん (いぶりがっこ付) ￥920 Inaniwa udon

秋田県の手延べ製法による干しうどん

Inaniwa Udon, dried Udon noodles in Akita Prefecture, is made by the hand-stretching method.

Yamagata

山形

鶏中華 ￥1,200 Chinese noodles with chicken

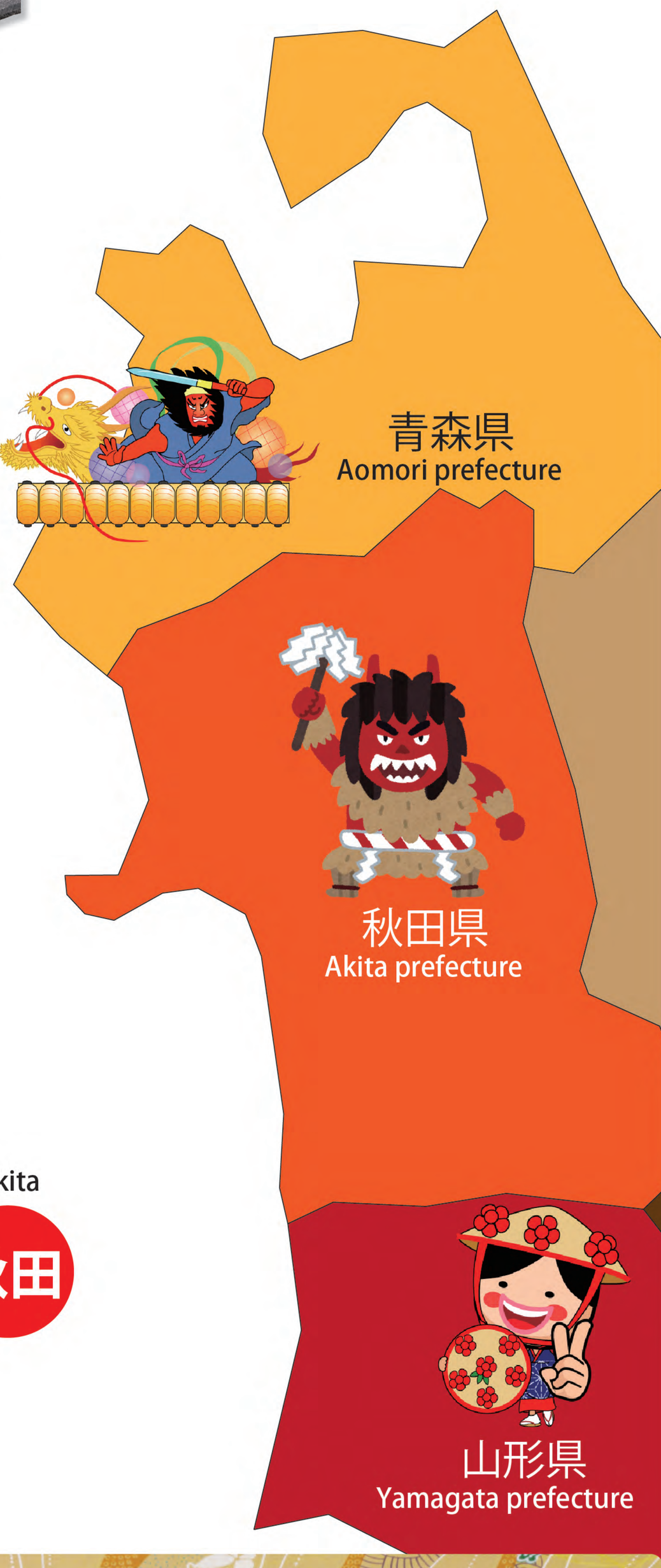
鶏肉の和風ベースの出汁、黒コショウも入っています。自家製の鶏肉入り。

Japanese style-based soup stock of the chicken.Black pepper entered.
Entering homemade chicken.

冷たい肉そば ￥1,200 Cold soba, entering chicken

冷たいスープに鶏の脂の旨味がとけこんで、そばによく絡みます。

The taste of the chicken melts into cold soup.
I match soba well.



東北味めぐり
ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

東北味めぐり

Delicious food of the Tohoku district

■地酒 The local sake

青森	Aomori	ねぶた 淡麗純米生貯蔵酒 Nebuta (300ml)	￥1,200
秋田	Akita	高清水 特別本醸造 Takashimizu (300ml)	￥1,060
山形	Yamagata	出羽桜 特別純米酒 Dewazakura (300ml)	￥1,060
岩手	Iwate	南部美人 純米吟醸 Nambubijin (300ml)	￥1,060
宮城	Miyagi	浦霞 純米酒 Urakasumi (300ml)	￥1,450
福島	Fukushima	栄川辛口 Eisen (300ml)	￥1,060

Iwate

岩手

盛岡冷麺 ￥1,350

"Morioka Reimen"
Morioka-Cold Noodle

小麦粉と片栗粉（じゃがいものでんぷん）で作られたコシの強い麺を牛肉や鶏肉で出汁をとったスープに入れて、キムチなどを加えた麺料理で、岩手県盛岡地方の郷土料理です。

The hard noodles which I used wheat flour and the dogtooth violet starch for.
The soup which took the stock with beef or chicken.
Kimchi, a cucumber, a boiled egg, meat are contained.
Regional cuisine of the Morioka, Iwate district

Miyagi

宮城

牛タン定食 ￥2,980　(単品)牛タン ￥2,200

Grilled beef tongue

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地
郷土の味を網焼きでご賞味下さい。

Sendai is the origin of grilled beef tongue.
Enjoy the local taste of grilled beef tongue.

Fukushima

福島

会津ソースカツ丼 (とん汁付) ￥1,650

Source katsudon of Aizu

丼の飯の上に、キャベツを敷き、その上に
とんかつをのせて、ウスターソースをかけたもの。

On the meal of the bowl, I spread cabbage and put
a pork cutlet on the top and took Worcester sauce.

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

202506(T-i)

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

SENDAI ORIGIN MENU

麦飯

仙台名物 牛タン定食

Specialty of Sendai Beef tongue set

￥2,980

牛タン、とろろ、タンスープ、麦飯、お新香
Beef tongue, grated yam, beef tongue soup, rice, and pickles.

「牛タン焼き」は仙台が発祥の地
郷土の味を網焼きでご賞味下さい。
Sendai is the origin of grilled beef tongue. Enjoy the local taste of grilled beef tongue.

牛タン定食(1.5人前) ご飯大盛 ￥3,880

Grilled beef tongue set (1.5 * the amount of the regular amount)

牛タン6枚・ご飯大盛
6 slices of grilled beef tongue, and a large bowl of rice.

牛タン単品 （牛タン4枚） ￥2,200

Grilled beef tongue

牛タン単品(1.5人前) 牛タン6枚 ￥3,180

Grilled beef tongue
(1.5 * the amount of the regular amount)

牛タンカレーセット ￥1,650

Curry with beef tongue set
牛タンカレー・タンスープ・サラダ・コーヒー
Curry with beef tongue, Beef tongue soup, salad, and coffee.

●単品 牛タンカレー ￥1,400 Curry with beef tongue

じっくり、柔らかく煮込みました

牛タンシチューセット ￥1,650

Beef tongue stew set
牛タンシチュー・パン・サラダ・コーヒー ※パンはライスに変更できます
Beef tongue stew, bread, salad, and coffee.
exchange the bread with rice

●単品 牛タンシチュー ￥1,300 Beef tongue stew

仙台発祥の冷やし中華

冷やし中華 ￥1,200

Cold Chinese ramen (Seasonal)

"Hiyashi Chuka" is a cold Japanese dish with "Ramen" noodles and various toppings. It is a very typical noodle dish served during the summer, throughout Japan and at homes. "Hiyashi Chuka" literally means "chilled Chinese" but it is a Japan origin dish emerged about 80 years ago. "Ramen" noodle is boiled and then cooled in ice cold water, and placed on a dish, usually not as deep as regular "Ramen" bowl. Popular toppings include, egg crepe strips, cucumber, ham, and bean sprouts. Others include,tomato, steamed chicken, and seaweed, etc…depending on restaurants or homes.

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

仙台の味をご賞味下さい

おすすめメニュー

Recommended menu

はらこ飯定食　￥2,450

Harako-meshi dish

Harakomeshi is a dish in which cooked rice is served with salmon flesh and salmon roe placed on top.

はらこ飯、吸い椀、お新香

Comes with Harako-meshi, pickles, and soup

宮城県 亘理名物

Specialty of Watari, Miyagi.

カキフライ定食　￥1,780

Seasonal menu Deep-fried Sanriku oysters set

カキフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯

Deep-fried oysters, pickles, and miso soup

Deep-fried oysters **(単品)カキフライ　￥1,530**

三陸産

Sanrikuoki,Miyagi

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

御膳
Set menu

彩松庵 和食御膳
Jusho-an Japanese style set menu

￥2,600

活きの良さが自慢のお刺身に、
季節の天ぷらなど、彩り鮮やかなお膳
宮城の豊かな自然に育まれた厳選素材
を使用しました。

Luxurious dish with fresh sashimi and seasonal tempura
using only selected ingredients grown in the rich nature of Miyagi.

※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります

お刺身盛、天ぷら盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Assortment of various sashimi and tempura,Japanese steamed egg custard,
three appetizers, tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice

天ぷら御膳 Tempura set menu ￥2,300

天ぷら豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various tempura,Japanese steamed egg custard,
three appetizers,tofu, small bowl, miso soup, pickles, and rice

※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります

刺身御膳 Sashimi set menu ￥3,120

お刺身豪華盛、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various sashimi,Japanese steamed egg custard,
three appetizers, tofu, small bowl,miso soup, pickles, and rice

銀鮭フライ御膳 Fried silver salmon set menu ￥1,920

銀鮭フライ、茶碗蒸し、三点先付け、豆腐、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Luxurious assortment of various fried silver salmon,Japanese steamed egg custard,
three appetizers, tofu, small bowl,miso soup, pickles, and rice

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。※価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

寿司 Sushi

※寿司には、味噌汁が付きます。
All sushi dishes come with a bowl of miso soup.

松　￥2,800

産地直送の新鮮魚介と自慢のシャリ
素材の良さを楽しめる本格寿司

A combination of fresh seafood sent straight from
the markets and our very proud shari
(rice with a slight amount of vinegar)
Please enjoy the real taste of our ingredients.

松　￥2,800
店長おすすめ。十一貫、味噌汁付
Matsu　Manager's recommendation.
11 pieces of sushi and miso soup.

竹　￥2,300
十貫、味噌汁付
Take　10 pieces of sushi and miso soup.

梅　￥1,600
八貫、味噌汁付
Ume　8pieces of sushi and miso soup.

竹　￥2,300

梅　￥1,600

※季節により寿司ネタが
変更になる場合があります

海鮮ちらし　￥2,500

新鮮魚介類をたっぷりと！

鮪ネギトロちらし　￥2,350

鉄火丼　￥1,950
Tuna bowl

サーモンいくらちらし　￥2,450

海鮮ちらし　￥2,500
Seafood Chirashi

鮪ネギトロちらし　￥2,350
Tuna & Fatty tuna with spring onions Chirashi

サーモンいくらちらし　￥2,450
Salmon & Salted salmon roe Chirashi

※寿司には、味噌汁が付きます。
All sushi dishes come
with a bowl of miso soup.

※価格は全て総額表示 (税込) となっております。※国内産のお米を使用しています。
All of the written prices include the consumption tax. Rice made in Japan is used.

お重 Rice bowl

※お重には、吸椀・お新香が付きます。
All rice bowl come with a bowl of miso soup & pickles.

肉厚ふわっふわ、特製たれが自慢

うな重　￥2,100
Broiled eel on rice bowl

うな重 Broiled eel on rice bowl	￥2,100
ひれかつ重 Pork cutlet on rice bowl	￥1,800
天　重 Tempura on rice bowl	￥1,300

揚げたてサクサク

ひれかつ重　￥1,800
Pork cutlet on rice bowl

天　重　￥1,300
Tempura on rice bowl

ミニネギトロ丼　￥640
MIni Fatty tuna with spring Onions bowl

ミニいくら丼　￥740
Mini Salmon roe bowl

※価格は全て総額表示 (税込) となっております。※国内産のお米を使用しています。
All of the written prices include the consumption tax. Rice made in Japan is used.

定食 Set meal

自社製のとんかつソース。

ポーク ひれかつ定食
Pork fillet cutlet set meal

￥1,920

ひれかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Fillet cutlet, small bowl,
miso soup, pickles, rice

超やわらかとんかつ

ロースかつ定食　￥1,860
Pork loin cutlet set meal
ロースかつ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Pork loin cutlet, small bowl,miso soup, pickles, rice

白身魚フライ定食　￥1,200
Deep-friend whitefish set meal
白身魚フライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Deep-fried whitefish, small bowl,miso soup, pickles, and rice

かつサンド　￥1,050
Cutlet sandwich

かつサンド (お持帰り用) ￥1,050
Cutlet sandwich (for take-outs)

エビフライ定食　￥1,780
Fried shrimp set meal
エビフライ、小鉢、味噌汁、お新香、ご飯
Frid shrimp,small bowl,miso soup, pickles, rice

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。※価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

のどごしさわやか
平打ちうどん

Hirauchi-Udon: Thin and wide Udon noodles

温かいうどんに
替えられます。

I can change into hot udon

※うどんはそばに替えられます。※exchange the udon with soba

冷 Cold　温 Hot

天ざるうどん(天ぷらうどん)

Wheat noodles with Tempura (Cold & Hot)

￥1,280

ざるうどん(かけうどん)

Wheat noodles (Cold & Hot)

￥780

きつねうどん

Wheat noodles with deep-fried bean curd (Hot)
or buckwheat noodles (Hot)

￥880

麺類と組合わせはいかがですか。

How about in combination
with the noodles?

ミニネギトロ丼 ￥640
Mlni Fatty tuna with spring Onions bowl

ミニいくら丼 ￥740
Mini Salmon roe bowl

202412 JUSHOAN-AP(T-i)

すし弁当 **￥860**
Sushi Bento

うどんセット **￥640**
Set menu with wheat noodles

お子様メニュー

Children menu

お子様メニューは、
小学生以下のお子様に
限らせていただきます。

Children set menus are
for pre-elementary children.

※価格は全て総額表示 (税込) となっております。※国内産のお米を使用しています。※麺類は、同一の調理機器で調理しております。過敏な方はご注意ください。
All of the written prices include the consumption tax. Produced using domestic rice. All noodles are cooked in the same cookware.

らーめん
Ramen

辛味とまろやかさでコクのある
辛味噌ラーメンなど、
三種類の味からどうぞ。

Please choose from three kinds of ramen including
Karamiso ramen,
which gives you a slightly spicy,
mild, and deep taste.

コクと風味が凝縮

中華ラーメン　￥980

仙台辛味噌ラーメン　￥1,200

■仙台辛味噌ラーメンの召し上がり方
★添え付けの辛味噌をお好みに合わせて
溶かして辛味を調節してお召し上がり下さい。
How to eat Sendai Karamiso ramen.
Please put karamiso (Spicy miso) into the soup
and stir it around until you find the best taste.

サンラータンメン　￥1,100

中華ラーメン Chinese ramen	￥980
仙台辛味噌ラーメン Sendai Karamiso ramen	￥1,200
サンラータンメン Chinese ramen in sour soup	￥1,100

新しい仙台名物!
雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。 Specialty of new Sendai kneaded vegetables, Healthy pot sticker

仙台の伝統野菜である“雪菜”を皮に練り込み、緑色が鮮やかな“仙台青葉餃子”。
皮の材料の4割以上に雪菜が練りこまれており、具材にも雪菜や仙台産の野菜を
たっぷりと使っているので、皮と同じく、具の色も緑色。

仙台あおば餃子 ￥390
Sendai Aoba Gyoza (dry-fried dumplings)

麺類と組合わせはいかがですか。
How about in combination
with the noodles?

ミニいくら丼　￥740
Mini Salmon roe bowl

ミニネギトロ丼　￥640
MIni Fatty tuna with spring Onions bowl

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

市場直送
鮮度抜群

※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります

刺身盛合せ ￥2,500
Assortment of various sashimi

天ぷら盛合せ ￥1,710
Assortment of various tempura

焼き鳥 正肉 ￥420
Yakitori chicken breast (2 portions)

ポテトフライ ￥350
French Fries

甘海老唐揚げ ￥540
Deep-fried Shrimp

いかの唐揚げ ￥540
Deep-fried Squid legs

直営農場
栽　培

ソフトレタスサラダ ￥500
Soft Lettuce salad

鶏の唐揚げ ￥620
Deep-fried chicken

Specialty of new Sendai kneaded vegetables, Healthy pot sticker

新しい仙台名物!
雪菜を練り込んだヘルシーなグリーン餃子。

仙台あおば餃子 ￥390
Gyoza (dry-fried dumplings)

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

おすすめ一品

Recommendation

もう一品、お酒のおつまみにもぴったり

Add another item that goes very well with your drinks to your table

自家製豆腐

Homemade Tofu

宮城県産　宮城白目大豆使用

Made from Miyagi Shirome Soybeans

大粒で良質な宮城県産白目大豆を
使って自家製造されています。
味は甘みがあり濃厚です。

Our tofu is made from Miyagi Shirome soybeans.
Please enjoy its sweet and deep taste.

自家製豆腐 ￥350

Homemade Tofu

仙台笹かま ￥380

Sendai bamboo leaf shaped fishcake

**「ざんぎり頭を叩いてみれば
文明開化の音がする」**

"Hit the Zangiri head,
and you will hear the sound of
civilization and enlightenment"

明治時代の文明開化華やかな頃、宮城の仙台湾では高級魚の一つ、ひらめが大漁。ところが、まだ冷凍技術も輸送技術も発達していない時代、せっかくのひらめを持て余すことに。
そんなときひらめいた!!　すり身にして串に刺して焼いてみたところ、これがまた美味い美味い！　その焼きたての香りと美味しさにあっという間に広まっていくわけです。

Back at the time of civilization and enlightenment in Meiji era, Miyagino Sendai port was getting a good catch of flounders. However, people could not consume all of the flounders without refrigerators and transportation.
Then came the idea of grinding flounders, skewering them, and grilling them, which turned out great! The smell of the freshly grilled fishcake and its amazing taste quickly spread around Sendai.

揚げ出し豆腐 ￥560

Fried Tofu served in dashi broth

特製キムチ ￥480

Pickled Kimuchi

漬物盛合せ ￥680

Assortment of various pickles

仙台名物

Specialty of Sendai Beef tongue

牛タン単品

●牛タン4枚

Grilled beef tongue ￥2,200

牛タン単品(1.5人前)　牛タン6枚　￥3,180

Grilled beef tongue　(1.5 * the amount of the regular amount)

東北味めぐり ご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

青森 Aomori

ねぶた漬け ￥630

Nebutazuke(Festival pickles)

岩手 Iwate

牡蠣のしぐれ煮 ￥840

Simmered Oyster with Sweet Soy Sauce

仙台長なす漬 ￥480

Pickled long eggplants

宮城 Miyagi

秋田 Akita

いぶりがっこ ￥480

Iburigakko(Smoked daikon pickles)

山形 Yamagata

だだちゃ豆 ￥480

Dadacha-mame(Boiled green soybeans)

福島 Fukushima

相馬きゅうり漬け ￥480

Cucumber pickles

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

寿松庵

Jusho-an

朝定食

Morning set menu

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。

The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service

午前6:30～午前10:00迄

available from 6:30 A.M. to 10 A.M.

焼き鮭定食 ￥990

Grilled salmon set

麦とろ定食 ￥920

Boiled rice and barley topped with grated yam

朝がゆセット

Morning porridge set **￥820**

納豆定食 ￥680

Set menu with fermented soybeans

さば味噌煮定食 ￥780

Set menu with a mackerel shimmered in miso

とん汁定食 ￥780

Pork miso soup set

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。
The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

寿松庵

Jusho-an

朝定食

Morning set menu

午前6:30～午前10:00迄

available from 6:30 A.M. to 10 A.M.

☆朝食をお召し上がりのお客様には
ホットコーヒーが無料サービスとなります。

The customer who was able to have a meal is a hot coffee free service

関西風だしの美味しいつゆ

かけうどん　￥720

Wheat noodles (Hot)

中華ラーメン ￥980

Chinese ramen

牛タンカレー　￥1,400

Curry with beef tongue

●アイスコーヒーには替えられません。

It is not changed into iced coffee

●トーストはご飯に替えられます。

You can change the toast into rice

トーストセット　￥720

Toast set

※季節により内容が替わる場合がありますのでご了承ください。価格は全て総額表示(税込)となっております。

The contents may change depending on the season. All of the written prices include the consumption tax.

バニラアイス 400 円
Vanilla ice cream

クリームソーダ 560円
Cream soda

デザート Dessert

バニラアイス	Vanilla ice cream	¥400
クリームソーダ	Cream soda	¥560
コーヒーフロート	Coffee float	¥560
コーラフロート	Cola float	¥560
オレンジフロート	Orange float	¥560

飲み物 Drinks

■ソフトドリンク Soft drinks

ホットコーヒー	Hot coffee	¥430
紅茶(ホットのみ)	Hot Tea	¥430
アイスコーヒー	Iced coffee	¥430
オレンジジュース	Orange juice	¥430
コーラ	Cola	¥430
ウーロン茶	Oolong tea	¥430
メロンソーダ	Melon soda	¥430
レモンスカッシュ	Lemon soda	¥430

■ビール Beer

ビール(大)	Beer (large)	¥850
ビール(中)	Beer (medium)	¥700
ビール(小)	Beer (small)	¥600
エビスビール(中瓶)	Bottle beer	¥750
プレミアムアルコールフリー	Premium Alcohol Free	¥510

■サワー Sour

レモンサワー	Lemon sour	¥600
グレープフルーツサワー	Grapefruit sour	¥600
コークサワー	Cola sour	¥580
ウーロンハイ	Oolong tea highball	¥580

■ウィスキー Whiskey

シングル	Single	¥640
ダブル	Double	¥950
ハイボール	High ball	¥640
ハイボール(濃いめ)	High ball strong	¥800

東北味めぐりご当地グルメ

Delicious food of the Tohoku district

■地酒 The local sake

青森	Aomori	ねぶた 淡麗純米生貯蔵酒 Nebuta (300ml)	¥1,200
秋田	Akita	高清水 特別本醸造 Takashimizu (300ml)	¥1,060
山形	Yamagata	出羽桜 特別純米酒 Dewazakura (300ml)	¥1,060
岩手	Iwate	南部美人 純米吟醸 Nambubijin (300ml)	¥1,060
宮城	Miyagi	浦霞 純米酒 Urakasumi (300ml)	¥1,450
福島	Fukushima	栄川辛口 Eisen (300ml)	¥1,060

■焼酎 Shochu

芋	黒甕 ボトル	720ml	Kurokame bottle	¥3,200
芋	黒甕 ショット	60ml	Kurokame shot	¥600
麦	吉四六 ボトル	720ml	Kicchomu bottle	¥4,200
麦	吉四六 ショット	60ml	Kicchomu shot	¥800
	半カットレモン		Half cut lemon	¥200
	レモンスライス		Sliced lemon	¥400
	梅干(1個)		One portion of Japanese plum	¥120

■日本酒 Japanese sake

日本酒(鳳陽)(燗・常温)一合	Japanese sake (Houyo) (Hot or room temperature) 180cc	¥640
冷酒(一の蔵) 300ml	Pure cold sake (Ichinokura)	¥1,200
冷酒(浦霞) 300ml	Pure cold sake (Urakasumi)	¥1,450
冷酒(鳳陽) 300ml	Pure cold sake (Houyo)	¥1,100

※価格は全て総額表示(税込)となっています。
All the prices are written with the consumption tax.

20歳未満の飲酒及び、飲酒運転は法律で禁止されております。(身分証をご提示いただく場合がございます。ご了承ください。)
Under 20 years old drinking and drunk-driving are strictly prohibited by law. (Please show your ID card when asked.)

202503 JUSHOAN-AP(T-i)

ほろ酔いメニュー

Horoyoi menu

飲み物チョイス
Drink options

セット商品の飲み物は、
生ビール(中)一杯
又は日本酒１本を
お選び下さい。

Please choose beer (medium)
or one bottles of Japanese sake.

★ほろ酔いセット ￥1,450
Horoyoi set

山かけ、自家製豆腐、なす･浅漬･笹かま一緒盛、生ビール1杯又は日本酒1合

Grated yam, homemade tofu, pickled eggplants and lightly pickled vegetables, bamboo leaf shaped fishcake, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ほろ酔い(つまみのみ) ￥880
Horoyoi set(without beer/sake)

★ビジネスセット Business set ￥1,650

山かけ、自家製豆腐、うどん、笹かま･茄子漬･季節の一品、生ビール１杯又は日本酒１合

Grated yam, homemade tofu, wheat noodles, bamboo leaf shaped fishcake, pickled eggplants, one article of food of the season, and a glass of beer or one gos (180cc) of Japanese sake

ビジネス(つまみのみ) ￥1,080
Business set(without beer/sake)

※価格は全て総額表示(税込)となっています。

All the prices are written with the consumption tax.

20 歳未満の飲酒及び、飲酒運転は法律で禁止されております。
(身分証をご掲示いただく場合がございます。ご了承ください。)

Under 20 years old drinking and drunk-driving are strictly prohibited by law. (Please show your ID card when asked.)

202506 JUSHOAN-AP(T-i)

三陸の味

壽松庵

JUSHOAN

空港店

202506 JUSHOAN-AP(T-i)