2021 初夏の旬味便り Early Summer

6月限定

『あじさい(味彩)弁当』

水無月豆腐
平安時代の宮中行事で旧暦の6月1日に「氷の節句」として氷室の氷を取り寄せ口にする行事があり、それにならって氷が手に入らない庶民の間で氷をかたどった菓子が作られるようになったのが水無月豆腐の始まりです。

いわい地鶏の照焼とおくらの煮びたし

帆立の雲丹焼

海老ごはん
塩味のごはんに長寿に因んだ海老をのせました。

小鮎の唐揚
6月に解禁を迎えた鮎

アボカドのあられ揚

アスパラ浸し

ズッキーニの海老詰

ご自宅や、会合での会食に
初夏の味わいをお届けします!

＊こちらの商品は「お持ち帰り」のみとなります。ご予約願います。

価格 **3,240円(税込)**

※お料理の内容は仕入れの関係で変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

テイクアウトメニュー

料亭のお料理の味わいがご自宅でお楽しみ頂けます

うな重 3,132円(税込)

仙台牛すき焼き弁当 2,000円(税込)

宮城野ポーク 割ソースのかつ丼 1,500円(税込)

懐石弁当 2,376円(税込)

小海老フライ弁当 1,728円(税込)

地鶏照焼丼 1,296円(税込)

＊この他にもメニューがございます。

創業大正二年 (1913年)

鰻 八幡家

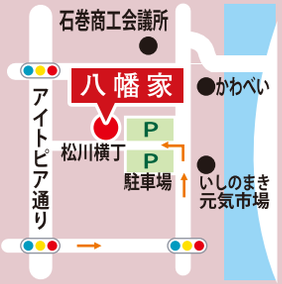
営業時間　昼 12:00～14:00　夜 17:00～19:30
日・祝日　11:30～15:00

定休日　火曜夜・水曜

新型コロナにより営業時間が変更になる場合があります。
御確認の上、ご来店ください。

ご予約は▶ TEL 22-0138

WEBサイト http://www.i-yahataya.com



石巻市中央2丁目8-23