



親しみやすい味とおもてなしを心掛け、「旬の三陸の魚介や地場産の登米産牛」を使った料理に定評がある日本料理店。特に人気を集めているのが、看板メニューともいえる釜飯に登米産牛を盛り込んだ「登米産牛釜めし」です。旨み豊かな出汁で炊いたご飯の上に、すき焼き風に味付けした登米産仙台牛のイチボをのせて蒸し煮に仕上げられています。ふたを開けたときの芳しい香り、柔らかな牛肉とふっくらとしたご飯の相性がたまりません。「米どころでもある登米市のおいしいお米と、登米市が誇る極上の登米産仙台牛を、どちらも最高の形でお召し上がりいただけます」と、料理長の小竹秀敏さんも自信を持っておすすめする一品。注文を受けてからガス釜で一つ一つ炊くため、時間に余裕を持ってお越しください。

## 迫町 味処 小竹

住 登米市迫町佐沼字中江3-1-5

☎ 0220-22-3155

営業 11:00~14:00

17:00~21:00

休 不定休

P あり(20台)



1 刺身or天ぷらなども付くお得な「登米産牛釜めし定食」(3,000円)。単品は1,500円 2 落ち着きあふれる店内

登米産牛+登米産米の  
至極のコラボレーション

