赤身肉の柔らかさと
上品な味わいを心ゆくまで

1

津山町

料理旅館 三浦屋

住 登米市津山町柳津字本町81
0225-68-2003
営 11:00～14:00
17:00～21:00(LO 20:30)
※「懐石 吟」は完全予約制(前日まで要予約)

休 第1・3水曜定休
P あり(20台)

2

1「登米産牛ロースト」 2 8代目の克仁さんが切り盛りする『三浦屋』。五目釜飯や松花堂弁当などのランチも好評

京都の祇園で修業を積んだ店主の三浦克仁さんが腕をふるう料理自慢の宿&お食事処。県内産の野菜や天然の山菜、三陸の魚介類といった地元の旬の食材を活かし、手間ひまかけて作る本格懐石料理が楽しめます。8,800円以上のおまかせコース(要予約)には、要望に応じて登米産牛を盛り込むことも可能。例えば焼物として登場する「登米産牛ロースト」は、脂の入りがちょうどよいランプやイチボを厚めにカットして焼き上げ、バター醤油やポン酢など和風の味付けで提供しています。「生産者の顔がわかるお肉にこだわって仕入れています。安心・安全でおいしい登米産牛をぜひご賞味ください」と三浦さん。上質感に満ちたお座敷で、四季折々の庭の景色を眺めながら味わう登米産牛は格別の一言。