



東北の地物を使った郷土料理と、地元の銘酒がバラエティ豊かに楽しめる『飛梅』。顔が見える食材の調達に重きを置いており、生産者の想いを料理に託して提供しています。一年中食べられる「石巻市産 生牡蠣」や、県外客にも好評の「仙台名物 牛タン焼き」と並ぶこの店のおすすりメニューが、「仙台牛の石焼き」です。竹炭をエサに1頭1頭愛情をこめて育てられた登米市迫町産仙台牛の内モモやハラミを使用しており、ほのかな甘みと豊かな風味、きめ細かです。柔らかな肉質が十二分に堪能できます。「塩とワサビでシンプルに味わってみてください。噛みしめるほどに幸せな気持ちになること間違いなしですよ」と親方の高橋龍也さん。軽く炙って香ばしさを際立たせた「仙台牛の握り」も絶品です。



## 仙台市 とび うめ なごみだいにんぐ 飛梅

**住** 仙台市青葉区国分町3-9-9

**☎** 022-265-2110

**営** 11:30~14:00

17:00~21:30

(LO 21:00)

**休** 土曜、日曜、祝日は予約にて  
営業(2日前まで要予約)

**P** なし



1「仙台牛の石焼き」(1,078円) 2真剣な表情で調理場に立つ高橋さん



登米産牛の持ち味を引き出し

シンプルに味わう贅沢