



「本物を味わう」をモットーに、地域の素材と季節感、色彩にこだわった日本料理や江戸前寿司、そして登米産牛を使った牛肉料理を提供する『若鯨』。地元の農家を応援したいという想いと、安心で安全な地元食材でもてなしをしたいという想いから、登米産仙台牛のメニューを提供しています。ステーキ、焼肉、ハンバーグ、ローストビーフ丼、牛串カツなどメニューは多彩。中でもおすすめは、生の食感が魅力の「ペゴにぎり」。

「脂質の融点が低い雌牛のザブトンを使っており、すし飯の温かさですぐに溶けてしまうので、握らずにふわりとご飯の上にのせるのがポイントです」と親方の伊藤裕之さんは語ります。

口に運べば肉の豊かな甘みととろける食感が楽しめる、何とも贅沢な逸品です。

迫町 割烹 若鯨

住 登米市迫町佐沼中江5-2-8
 ☎ 0220-22-5283
 営 11:00~19:00
 16:00~20:00(19:00LO)

休 火曜定休
 P あり(40台)



1「ペゴにぎり」(2貫・1,100円) 2登米産牛の生産地から“牛肉文化”を発信していきたいですね」と伊藤さん



口の中に幸せが訪れる

とろ〜りとろける舌触り!