


 2016年3月吉日
株式会社フォーシーズ

～東北エリア初出店！東北の鮮魚や牛タン、宮城の地酒も豊富にご用意～ 炊きたてご飯が自慢の「大かまど飯 寅福」 エスパル仙台店

2016年3月18日(金) エスパル仙台 東館3階にオープン



株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)は、2016年3月18日(金)にグランドオープンを迎える、JR仙台駅の駅ビル「エスパル仙台」の東館3階に、「大かまど飯 寅福 エスパル仙台店」をオープンいたします。

エスパル仙台は、JR仙台駅東西自由通路の拡幅に伴い東館の建設と本館の大規模リニューアルを進め、グランドオープンでは、東北初出店34ショップ、新業態20ショップ、東北企業30ショップを含む、合計115のショップが新規オープン及び改装オープンいたします。今回「大かまど飯 寅福」が出店するレストランゾーン「杜のダイニング」は、あたたかい木のぬくもりやテラスからの風と光を感じながら東北の味を愉しめる、憩いのダイニングです。

「大かまど飯 寅福」は、旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大羽釜で炊き上げた新潟産の厳選米をお召し上がりいただける大人の和食屋です。日本人なら誰もがほっとするこだわりの「炊きたてのおいしいご飯」に加え、エスパル仙台店限定で、東北の漁港から水揚げした産地直送の鮮魚を使った魚料理や、地元仙台の鶏肉や卵、牛タンが味わえるおかずなど、オリジナルのメニューも豊富に取り揃えております。また、仙台初となる冷蔵一斗瓶直出しにてご提供する宮城の地酒「勝山 縁」は、まるで酒蔵で飲んでいるような気分を味わえます。

150kgの石の大かまどで炊き上げる3種のごはん<<新潟長岡産の白米(コシヒカリ/コシイブキ)・季節の炊き込み・雑穀>>は、何杯でもお召し上がりいただくことができます。

新幹線の待ち時間に軽く一杯お召し上がり頂ける、クイックメニューもご用意しております。

東北の旬の味覚を愉しめる食材を贅沢に使用して皆様をお迎える「大かまど飯 寅福 エスパル仙台店」で、炊きたてご飯と旬のお料理をぜひお楽しみください。

《「大かまど飯 寅福」エスパル仙台店 概要》

- ◇店舗名称 : 「大かまど飯 寅福」エスパル仙台店
- ◇所在地 : 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央1-1-1
- ◇TEL : 022-742-2850
- ◇営業時間 : 10:00～23:00(L.O.22:30) ※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年 3月 18日(金)
- ◇店舗面積 : 40.01坪 ◇席数 : 58席



※写真はイメージです

【メニュー例】

《昼定食》

- ◆選べる二種盛り定食 1,500円
 - ・本日の焼き魚 ・本日の揚げもの
 - ・豚の和風生姜焼き ・揚げ豆腐と季節野菜の煮おろしがけ
 - ※上記の中から好きなお料理を二種
- ◆【仙台限定】牛タン入り寅福カレー定食 1,000円
- ◆【仙台限定】牛タン入り照り焼きハンバーグ定食 1,380円
- ◆本日の鮮魚 煮付け定食 1,380円
- ◆産地直送鮮魚の寅福まかない海鮮丼 1,550円
- ◆本日の焼き魚定食 1,250円

《夜御膳》

- ◆仙台牛 すき焼き御膳 3,500円
 - ・寅福の玉子焼き ・根菜のきんぴら
 - ・刻み野菜たっぷり寅福サラダ ジュレドレッシング
 - ・仙台牛すき焼き鍋 他
- ◆おいしい物づくし御膳 2,800円
 - ・寅福のたまご焼き ・根菜のきんぴら
 - ・博多『あご落とし明太子』 ・旬の刺身三種盛り合わせ
 - ・宮城県産 森林どりの炙り焼き ・山形米沢豚のやわらか煮
 - ・寅福自慢のキャベツ入り手作り寅福コロッケ 他

《東北の漁港から水揚げ 産地直送鮮魚》

- ◆本日の鮮魚 刺身 800円～
- ◆本日の鮮魚一尾 塩焼き 1,200円～
- ◆本日の鮮魚一尾 煮付け 1,200円～
- ◆生まぐろのお刺身 1,200円
- ◆刺身 三種盛り合わせ 1,680円
- ◆刺身 五種盛り合わせ 2,400円
- ※本日の鮮魚は黒板よりお選びください

《お酒のお供》

- ・気仙沼産めかぶ 生姜醤油で 500円
- ・莫久来(ばくらい)ほやとこのわたの塩辛 500円
- ・ほたる烏賊の沖漬け 500円

《仙台湾》

- ・勝山 縁【宮城】 特別純米 一斗瓶直出し 800円
- ・黄金澤【宮城】 山廃純米酒 500円
- ・戦勝政宗【宮城】 純米大吟醸 1,000円

※価格は全て税別です

※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。



揚げ豆腐と季節野菜の煮おろし定食



仙台牛 すき焼き御前



《産地直送の鮮魚イメージ》



《炊き立てご飯と旬の食材を使ったお料理イメージ》