

ランチタイムメニュー

Lunch time Menu

11:00~14:30 (ラストオーダー 14:00)

ブチデザート付ノ
シェフおすすめ
ランチセット



ポークロースのソテー



ライスorパン

¥1,580(税込)

ビーフシチュー



ライスorパン

¥1,980(税込)

シーフードミックスフライ



ライスorパン

¥1,680(税込)

シンケンプレート



ライスorパン

¥1,480(税込)

鶏のコンフィ



ライスorパン

¥1,450(税込)

女性に人気! おまかせパスタ



※写真はイメージです

¥1,480(税込)

ハンバーグステーキ



ライスorパン

¥1,480(税込)

和風ハンバーグステーキ



ライスorパン

¥1,480(税込)

オムライス



¥1,450(税込)

お子様プレート



※小学生未満

¥550(税込)

JAみやぎ仙南シンケンファクトリー

仙南管内9市町(柴田、大河原、村田、川崎、蔵王、白石、七ヶ宿、角田、丸森)で生産する数多くの農産物からJAの営農担当者が特にお勧めする『旬の食材』を料理長が素材を生かして調理いたします。



ドイツェスハウス ビア・レストラン



食材王国みやぎ地産地消推進店に仙南シンケンファクトリー登録!

ドイツ製法の本格派地ビール

飲みくらべ

仙南クラフトビール

4種セット(150ml×4グラス)……¥1,000(税込)

工場から
できたて
直送!!

仙南クラフトビール各種



グラス400ml
……………¥600(税込)
グラス610ml
……………¥800(税込)
ピッチャー1,800ml
……………¥2,000(税込)

1.ピルスナー

ABV:4.5
IBU:23

淡色ラガー系、長期熟成からつくり出されるすっきりタイプ。

2.ヴァイツェン

インターナショナルビアカップ2018銀賞受賞
2014銀賞受賞・2015金賞受賞
2016銀賞受賞・2017銀賞受賞

5年
連続受賞

ABV:4.5
IBU:18

白濁した色合いで小麦麦芽を使用しているのが特徴。
クローブやバナナを思わせるフルーティな味わいで女性にも人気。

3.ササニシキIPA

角田産ササニシキ使用

(インディアペールエール)

ABV:6.0
IBU:70

地場産原料「ササニシキ」を使用、お米の味わいと柑橘系の香り。

4.スタウト

インターナショナルビアカップ

2008金賞受賞・2014銅賞受賞・2019金賞受賞

ABV:7.0
IBU:35

濃厚な自社ブレンド製法による味、香り、コクを極めた自信作。

ビール造りに欠かせないモルト、酵母、ホップなどの原料にも、ドイツやイギリスなど本場ヨーロッパ産のものを使用、これらの厳選された原料をベースにドイツ伝統の製法でつくり上げられた地ビールが『仙南クラフトビール』です。

ABV=アルコール度数を示す
IBU=ホップのアルファ酸から抽出されるビールの苦みを示す



3種ソーセージ



1人前 ¥650(税込)

ソーセージ3種盛合せ



2~3人前 ¥1,680(税込)

地ビールのお供にどうぞ

厚切りベーコンのシーザーサラダ

……………¥740(税込)

フライドポテト

……………¥400(税込)

オニオンリングフライ

……………¥660(税込)

ザワークラウト

……………¥400(税込)

フィッシュフライ

……………¥700(税込)



※写真はイメージです

おかわり自由

ホット or コールド

(税込)

ドリンクバー ¥300



ホット + コールド

(税込)

ドリンクバー ¥400

※ホット・コールドのいずれか、おかわり自由

※ホット・コールドおかわり自由



ミックスピザ

Mサイズ(20cm)……¥1,380(税込)

Lサイズ(27cm)……¥2,280(税込)

おかわり自由

ライス おかわり自由