

隠れメニューを

大崎市内の各飲食店では工夫をこらした特別メニューをご用意。
普段はメニューに並ばない地元ならではの隠れたおいしさがいっぱい!

食べ歩こう! 古川

順次参加店増加中!



古川

ハワイアンなロコモコ丼にデザートまで! 茶房クレイン (さぼうくれいん)



コーヒーとカレーが評判の小さな喫茶店。自宅の畑や田んぼで作った野菜や米を使ったメニューもあり、家族連れから仕事帰りの人まで幅広い客層に人気。

自慢のチキンカレーと自家製野菜に目玉焼きをオン。食パンの耳を使ったコーヒー味のデザートと、特製ミックスジュース付きですよ!



店主 小野寺 昭子さん

「ロコモコset」(980円)

◀ミックスジュースの中身はその日によって変わるお楽しみ。

- 住所 / 大崎市古川北町1-6-4
- 電話 / 0229-23-0340
- 営業時間 / 11:00~21:00
- 休 / 日曜、祝日 ※その他は不定休



古川

海鮮茶屋 お食事処

三陸 (さんりく) ボリュームたっぷりの大崎産丼

地元の人のみならず、観光客にも人気の居酒屋。ランチタイムも営業しているので、観光途中のお昼ごはんスポットでもおすすめ。

料理長 生出 義紀さん



露地ものの季節の野菜と、地元産の鶏肉を焼き、煮詰めた特製ダレをかけています。上に散らした鶏皮せんべいがアクセントに。

「地どり野菜のタレ焼き丼」(900円)

野菜は季節もの。秋になればキノコ類も追加される。▶



- 住所 / 大崎市古川駅前大通2-3-6
- 電話 / 0229-22-0025
- 営業時間 / 11:30~14:00、16:30~24:00 (LO23:30)
- 休 / 無休



古川

ササニシキで握るおいしい寿司との出会い 君鮨 (きみずし)



目配り、気配り、心配りをモットーに、人との出会いを大切にする老舗寿司店。古川産のササニシキと新鮮なネタの相性はバッチリ。

いなほ寿司を米俵にみたて、本物の稲穂をちょこんと乗せたものを一貫。水も空気もおいしい古川ならではの一品です!



親方 千葉 君夫さん

「いなほ寿司」(1,000円)

◀香り、ツヤ、歯ごたえの三拍子がそろったササニシキを使用。

- 住所 / 大崎市古川幸町1-7-32
- 電話 / 0229-23-3611
- 営業時間 / 11:00~14:00、16:00~22:00
- 休 / 月曜 ■HP / <http://www.geocities.jp/kimizushi110/>



古川

楽味亭

○ 大山 (らくみてい わ おおやま)

カレー味がアクセントのホルモン焼き

大崎平野で育まれた旬の食材や新鮮な魚介類を使い、地産地消にこだわった創作日本料理の店。2階建ての和空間でくつろぎの時間が過ごせる。

店主 大山 大輔さん



野菜とホルモンを一緒に炒めてカレー味に仕上げたホルモン焼き。それを贅沢に丼に盛り付けました。ぜひ豪快にお召し上がりください!

「華麗なる大崎ホル丼」(800円)

古川なすなど、彩りのきれいな野菜がたっぷり!▶



- 住所 / 大崎市古川台町3-33 シラトリビル1・2F
- 電話 / 0229-22-2755
- 営業時間 / 11:00~14:00、17:00~22:00
- 休 / 不定休



「いなほ寿司」(1,000円) 参加店はココ!

- 鉄兵衛 ☎0229-28-3232
- 音羽寿司 ☎0229-22-1529
- 浜寿司 ☎0229-22-4409
- 与五郎寿司 古川店 ☎0229-24-2749
- あさひ鮨 古川店 ☎0229-22-9900
- ドライブイン千秋 ☎0229-26-2222
- 寿司・和食 寿司正 ☎0229-23-2299
- 時次郎寿司 ☎0229-22-4040
- 美代寿司 ☎0229-22-1562
- もり繁寿司 ☎0229-23-5349
- 栄寿司 ☎0229-22-1511
- ひかり鮨 ☎0229-24-2333
- 与五郎寿司 西古川店 ☎0229-26-4560

古川 隠れメニュー参加店 ココにも注目!

- 沖縄そば「ソーキカレー」(900円) ☎0229-28-2666
- MEET MEAT CAFÉ T's 「和牛ワイルドハンバーグ」(997円) ☎0229-29-9130
- 郷土料理「はっと」専門店 味処あらい 「お楽しみセット」(890円) ☎0229-22-5810