



# 隠れメニューを

順次参加店増加中!

# 食べ歩こう!



## 三本木



### SOUND&PIZZA BENCH TIME (べんちたいむ)

風を感じながら極上ピザを堪能! 国道4号から少し入ったところに、大きなウッドデッキのある建物が見えたら、そこが『BENCH TIME』。手作りにこだわった店主自慢のピザは最高!

店内では様々なアーティストのライブも企画しています。手でこねて熟成させ、生地から手作りしたピザを食べながら、音楽もお楽しみください。



オーナー

#### 「ピザランチ」(1,000円)

◀日によってトッピングが変わるピザに、サラダ、ジャガイモの冷製スープが付く。

- 住所 / 大崎市三本木桑折字多高田15
- 電話 / 0229-52-6834 ■営業時間 / 11:00~21:00
- 休 / 金・土・日曜のみ営業
- HP / <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~benchtime/>



1日10食限定!

## 味処 はぐろ (はぐろ)

### たっぷり野菜のやさしい味わい

丼、定食、麺類など、昔ながらのメニューがずらりと並ぶ食事処。価格もリーズナブルで、地元の人も足繁く通う人気の一軒だ。「五目あんかけ焼きそば」は、野菜たっぷりのあんにパリッと焼いた麺が良く合う一品。麺が見えなくなるほどたっぷりのあんには、少し酢を加えて食べるのがおすすめとか。

#### 「五目あんかけ焼きそば」(750円)

▶昔ながらの懐かしい味が楽しめる焼きそばは、ボリューム満点!



## 松山



- 住所 / 大崎市松山千石字松山258
- 電話 / 0229-55-2558
- 営業時間 / 11:30~14:30, 17:00~19:30
- 休 / 木曜

## 鹿島台



### ごはんまでトマト味の贅沢カレー デリシャストマトファームカフェ (でりしゃすとまとふあーむ かふゑ)

デリシャストマトを栽培する『デリシャスファーム』の中にある、採れたて作りたてが楽しめるファームカフェ。イトインのほか、スイーツや一部のメニューはテイクアウトもできる。

ごはんにドライトマトを炊き込んでいるので、お米からもトマトの風味が感じられます。登米産の和牛・たんち牛との相性もバッチリですよ。



店長 吉村 さおりさん

#### 「デリシャストマトとたんち牛のカレー」(750円)

◀タマネギやニンジン、セロリなど、時間をかけて煮込んだカレーは絶品!

- 住所 / 大崎市鹿島台木間塚字古館1
- 電話 / 0229-56-3578 ■営業時間 / 10:30~15:00
- 休 / 2~8月は無休 ※それ以外はお問合せください。
- HP / <http://www.delicious-farm.com/>



### 鹿島台 隠れメニュー参加店 ココにも注目!

- 櫻下 開花亭 「きまぐれスパゲティ」(1,000円) ☎0229-56-2140
- れすとらん 水車 「チーズデリシャストマト丼」(700円) ☎0229-56-5766

## 田尻



### できたてホカホカの手作りジャンボしゅうまい!

地産地消の新鮮素材を使った食事が楽しめる。お米は田尻燕栗産有機米のひとめばれを使用。餃子、しゅうまい、コロッケは手作り!

加護坊山に見立てたジャンボしゅうまい。トマトやチーズを使ってピザ風味に仕上げました。中からはとろ〜りチーズが!



スタッフ (左から) 青木ひとみさん、斉藤恵美さん、遠藤 勉さん

#### 「加護坊山ピザしゅうまい」(850円)

◀ひとつで4人前。提供までに時間がかかるので予約がベター。

- 住所 / 大崎市田尻字町浦22
- 電話 / 0229-39-0030
- 営業時間 / 11:00~14:00
- 休 / 無休



## 加護坊四季彩館 (かごぼうしきさいかん)

### やわらかい鴨肉をおそばでどうぞ!

加護坊山の山頂に位置するレストラン。窓の外に広がる絶景を見下ろしながら食事ができる。レジャーや森林浴、ゴルフのついでに立ち寄りしたい。

スタッフ (左) 門田久美さん (右) 安部三枝子さん



やわらかく煮込んだフランス鴨のロース肉を使っています。相性の良いネギももちろん地元産! 上品な味わいをぜひお楽しみください。

#### 「鴨なんぼんそば」(750円)

▶鴨肉の煮汁を加えた自家製だし汁が美味。



- 住所 / 大崎市田尻大沢字加護山178-1 ■電話 / 0229-39-0404
- 営業時間 / 10:00~19:00 (10~3月は10:00~17:00)
- 休 / 第1月曜 (12~3月は毎週月曜)
- HP / <http://www.sikisaikan.info/>

## 田尻



## 鹿島台



### 震災からの復興を願う角煮丼が登場! ふく福 そばいち (そばいち)

明るく元気な地元の主婦たちが切り盛りするお店。素材にこだわり、手間ひまかけた料理ながら、セルフサービスならではの良心的な価格がうれしい。

県内産の美味しい豚肉を3日間丁寧に煮込んだ角煮丼。ゆで玉子は日の丸をイメージ。そのまわりに、みんなで手を取り合っているイメージで角煮を並べました。



スタッフ (左) 三浦さとみさん (右) 屋代美代子さん

#### 「ふく福豚角煮丼(みんなで輪になって)」(880円)

◀売り上げの一部は「あしなが育英会」に寄付されるメニュー。

- 住所 / 大崎市鹿島台平渡字銭袖168-1
- 電話 / 0229-56-3705
- 営業時間 / 11:00~17:00
- 休 / 無休



- ホームメイドカフェ レイナマリア 「大崎ランチ」(1,000円) ☎0229-56-4727
- おやじ 「わらじメンチカツ スペシャル」(1,000円) ☎0229-56-3901