

4月限定

今年のお花見は・・・

お花見弁当

花見団子

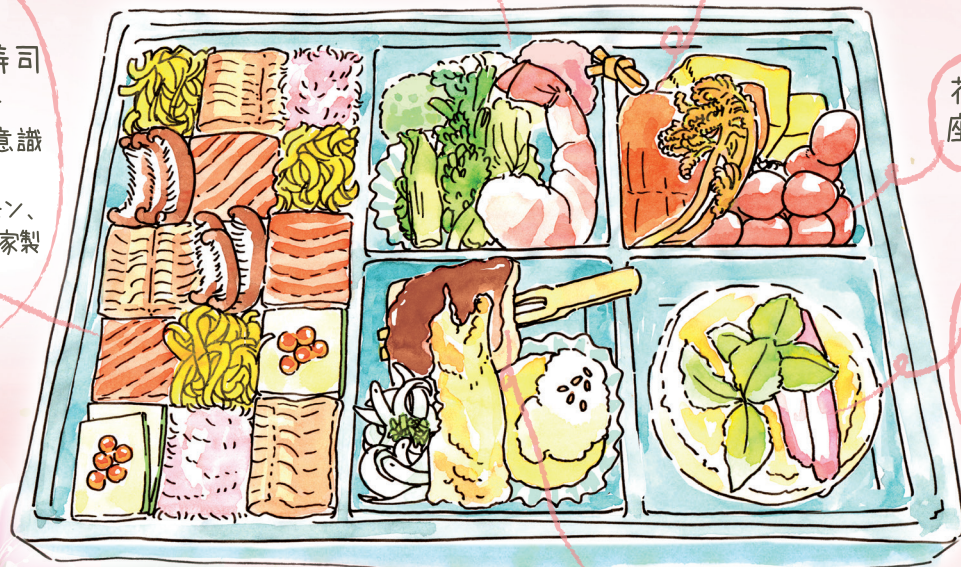
白身魚の真薯（しんじょ）とそれに青海苔を混ぜたもの、
海老の真薯で3色のお団子にしました。

金華ざん西京焼

金華ブランドのひとつ「銀鮭」をオリジナルの味噌床
にたっぷり漬けました。

モザイク寿司

ちょっとだけ
「映える」を意識
して…。
穴子に、サーモン、
錦糸玉子に自家製
でんぶ。



花見弁当の定番
座禅豆と玉子焼。

蕪（かぶ）の茶碗蒸し
蕪（かぶ）をくり抜
いて器にし、茶碗
蒸し風に仕立てま
した。

豆腐田楽

水切りした豆腐にお味噌を塗って焼きます。
最後に山椒をパラリ。

お花見は豊作祈願の行事で、
桜の木に宿った田の神様に料理や
お酒を供えてもてなし、
人々も一緒に食事をしていたのです。

価格 **3,240円(税込)**

※お料理の内容は仕入れの関係で変更になる場合がございます。予めご了承ください。

テイクアウトメニュー

料亭のお料理の味わいがご自宅でお楽しみ頂けます



うな重

3,132円(税込)



仙台牛すき焼き弁当

2,000円(税込)



宮城野ポーク 割ソースのかつ丼

1,500円(税込)



懷石弁当

2,376円(税込)

*この他にもメニューがございます。

八幡家の感染症対策

八幡家では、コロナウィルスの感染対策を万全に行い、皆様のお越しをお待ちしております。

① お店の対策

- ・消毒液設置
- ・接触感染防止テープ
- ・アクリル板設置
- ・席間のソーシャルディスタンス実施
- ・イス、テーブル消毒
- ・光触媒による店舗内消毒
- ・紙おしぼりの利用
- ・非接触型体温計・換気

② 従業員の対応

- ・マスク着用
- ・手洗い
- ・消毒
- ・うがい
- ・検温
- ・サービス時の手指の消毒

③ お客様へのお願い

- ・お客様には検温、手指の消毒のご協力をお願い致します。
- ・お食事中は大声での会話をお控え頂きますようお願い申し上げます。

お客様には、ご不便をおかけ致しますが、何卒、ご協力のほどよろしくお願い致します。

創業大正二年（1913年）

八幡家

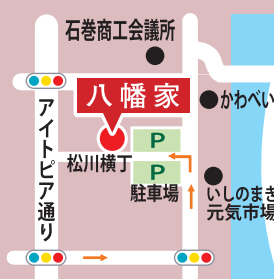
営業時間 昼 12:00～14:00 夜 17:00～19:30
日・祝日 11:30～15:00

定休日 火曜夜・水曜

新型コロナウイルスにより営業時間が変更になる場合があります。
御確認の上、ご来店ください。

ご予約は ▶ **TEL 22-0138**

WEB サイト <http://www.i-yahataya.com>



→ の通りにお越し下さい

石巻市中央2丁目8-23