

# E-01 三島屋

## 大正11年創業の地元に愛され続ける割烹料理店



**大正11年創業、4代目店主が作る愛され続ける味**  
新鮮な魚介を使った「お造り」「焼き物」、季節の素材を活かした「なす田楽」などの美味しい料理を落ち着いた雰囲気の個室でゆっくりと味わえます。また、みんなで食事を楽しみたい方には大広間(最大60名)もございます。

**お店の味をご自宅でも味わうことができます**

「お弁当」…1,080円～

「宴会」…3,500円～

※宴会及びテイクアウトどちらも**完全予約制**により対応させて頂いておりますので、早めのご予約お待ちしております。



### (お店から一言)

地域の皆様に支えられおかげ様で創業100周年  
「伊達になくはないお店」を目指しお客様に”美味しかった”と喜んでいただけるようこれからも日々精進して参ります。

### 有限会社 三島屋

- 📍 伊達市長岡1
- ☎ 024-583-2042
- 🕒 11:00~14:00 / 17:00~22:00

ボリューム満点で大満足の料理を味わえます!



案内人  
伊達支店  
齋藤 俊介

# E-02 海鮮と天ぷら 魚の（うおの）

## 地域に根差した「和」の趣と絶品料理のお店



### 揚げたての天ぷらと自慢の海鮮料理

綿の種子からとる「綿実油」という上質の油を使用して揚げたサクサクの天ぷらは当店の一押し。また、店主自らが朝市場より仕入れる新鮮な魚で作るお刺身やお寿司は満足すること間違いなし！地元福島の美味しい地酒も揃えています。

### 座敷個室完備の和風居酒屋

黒塀の外観が落ち着いた雰囲気を演出している当店。カウンター席とテーブル席、奥には完全個室となる座敷もあり、普段使いから祝席、法事など様々なシチュエーションにも対応可能。また、お子様セットがあるので、お子様連れでも安心して利用できます！



### （お店から一言）

コロナウィルスに負けじと、テイクアウト・デリバリーのご注文も積極的に承っております。ご来店はもとより、色々なかたちでお客様と繋がっていきたく思いますので、是非ご利用ください。

### 海鮮と天ぷら 魚の（うおの）

📍 伊達市保原町8-16-3  
☎ 024-573-2550  
🕒 11:30~13:30 / 17:30~22:00  
定休日：月曜日

平日ランチはお得感もあり特に  
お勧め！味はもちろん、ご飯大盛り  
サービスなのでお腹も心も満たさ  
れること間違いなし！！



案内人  
保原支店  
三浦 拓也

## E-03 割烹 仙台屋

### 桑折町で味わう割烹料理と絶品塩もつ鍋



#### ～四季折々 旬の料理が好評～

工夫を凝らした四季折々のお料理を楽しめます。  
テイクアウトでご自宅で楽しめる『特製塩もつ鍋』は  
大変好評です。(3人前4,860円～)  
テイクアウトは2日前までにご予約下さい。

#### ～そば栽培とそば打ちの実践～

そば栽培とそば打ちの実践を行う目的で2011年  
11月に設立された『半田銀山そばの会』のメン  
バーで、毎月第4水曜日限定で手打ちそばを提供  
しています。(昼時間のみ・なくなり次第終了です)



#### (お店から一言)

県感染防止対策認定店ですので安心してご利用いただけます。  
大切なご家族・ご友人とのご利用をお待ちしております。  
テイクアウトについてもお気軽にお問合せ下さい。

#### 割烹 仙台屋

📍 伊達郡桑折町大字南半田字六角14  
☎ 024-582-3169  
🕒 11:30～14:00 17:30～21:30  
不定休 (宴会は3日前までご予約下さい)

寒い季節は塩もつ鍋  
に日本酒で決まり!



案内人  
桑折支店  
東山浩幸