

自信を持ってお薦めする 栗原産仙台牛



ご馳走ダイニング 満てん

住 栗原市築館薬師4丁目10-16

☎ 0228-22-0078

営業の部 11:00~14:00 (LO 13:30)

夜の部 17:00~22:00 (LO 料理 21:00 ドリンク 21:30)

休 火曜日

店舗詳細



地産地消でお客様を笑顔に

炭火いちばじゅう。

住 栗原市築館薬師4丁目1-4 5

☎ 0228-23-8272

営業 月~土 17:00~23:00 (LO 22:30)

日・祝 17:00~22:30 (LO 22:00)

休 年末年始

店舗詳細



- 1 お薦め一品「栗原産仙台牛カルビ」(1,738円)
- 2 国道4号線沿い、栗原市役所近くにあるお店。おしゃれな外観が目印。
- 3 落ち着いた雰囲気の内装は、家族連れなどの利用も多い。
- 4 社長の小野寺さん。お客様の安心と笑顔、地産地消を大切にしている。



和牛の生産が盛んな栗原市内のお店として、「栗原産仙台牛に限定したメニューを提供したい」と、オープンして以来10年、ずっと思っていた社長の小野寺元さん。それが6年ほど前、ついに念願がかない、今では、お店でも人気メニューになっている。

「お客様に安心して、おいしい焼肉を楽しんでもらいたい」とその思いから、すべての従業員がその日に提供する仙台牛の生産者を説明できる徹底ぶり。特に、栗原産の場合、育った環境も分かるので、自信を持ってお薦めしている。

その他にも、焼肉との相性を抜群のサンチュなど、栗原産の野菜もふんだんに使用し、地産地消を後押しする。栗原を思う存分味わえる、お薦めのお店。



- 1 和風の落ち着いた建物に、広い駐車場がある便利なお店。
- 2 お薦め一品「栗原産仙台黒毛和牛ステーキ膳」(3,630円)
- 3 大きな窓が開放的で気持ちいい個室。
- 4 プライベート空間が保たれる半個室席。
- 5 副店長の佐藤さん。地産地消にこだわり、お客様へ楽しいひとときを届け続けている。

「飲食の機会が減った今だからこそ、本当においしい栗原産食材の料理を楽しんでほしい」と副店長の佐藤和也さん。今日もお客様に楽しいひとときを届け続けるため、地産地消の取り組みが続く。

地産地消でお客様を迎えるお店の店内は、モダンな個室や半個室が並び、プライベート空間で料理を味わうことができる。

長年、栗原産食材にこだわった料理を提供し続ける、ご馳走ダイニング満てん。実は、系列店に精肉や焼肉店を持つ。今回お薦めする「栗原産仙台黒毛和牛ステーキ膳」も、そこで培ったノウハウが光る一品。しかも、柔らかく、あっさりした味わいのステーキに日本一の生産量を誇る栗原産パプリカなどが、彩りを添えて美しい。

