

東



21 仙台牛ステーキ弁当

A5仙台牛を低温調理でじっくり仕上げ、旨みを閉じ込めたステーキ弁当です。特製玉ねぎソースと別添えの葉わさびとともにご賞味ください。

1,800円



23 仙台牛小結弁当

A5ランク仙台牛の極上カルビを、当店特製のたれでじっくりと煮込み、旨みを引き出したすき焼き煮を使ったお弁当です。



27 仙台牛すき焼き煮弁当

A5仙台牛だけを使用し、特製の味付けでじっくり煮込んだすき焼き煮は、旨みたっぷりでご飯との相性も抜群。人気の一品です。

1,280円



29 仙台牛牛めし弁当

A5ランク仙台牛にごぼうと白瀧を加え、特製の味付けで煮込んでご飯に混ぜました。名物すき焼き煮とともにご賞味ください。



33 仙台牛すき焼き煮サンド

A5仙台牛をじっくり煮込み、旨味をぎゅっと凝縮。すき焼きの風味がパンと絶妙に調和した、上品な味わいのすき焼きサンドです。



37 えごま豚ステーキ弁当

宮城県産ブランド豚「えごま豚」のロース肉を使い、玉ねぎソースで味付け。甘くまろやかな脂の旨みを存分にご堪能ください。

えごま豚増量 +300円 980円



39 仙台牛キムチ丼

贅沢に仙台牛と肉のいとう厳選キムチを炒めた仙台牛キムチ丼は、旨みと辛さが食欲をそそり、ご飯がよく進みます。



43 えごま豚すき焼き煮弁当

仙台牛すき焼き煮のたれで、ブランド豚「えごま豚」をじっくり煮込んだすき焼き煮。旨みたっぷりでご飯によく合います。



47 仙台牛メンチカツサンド

A5ランク仙台牛の旨みを凝縮したメンチカツをサンド。

ジューシーな食感とパンの香ばしさをお楽しみください。

44 国産若鶏のステーキ弁当

国産若鶏を香ばしく焼き上げ、風味豊かなガーリックソースを絡めた、ご飯が進むジューシーなチキンステーキです。



48 肉のいとう名物ヒレカツサンド

宮城県産豚の希少なヒレ肉を使い、パンの食感と肉の旨みを楽しめる一品。ひと口ごとに上質な味わいが広がります。

番付

小結

西



22 牛・豚・鶏肉盛り弁当

A5仙台牛の低温調理ステーキ、えごま豚の生姜焼き、国産若鶏の照り焼き、三つの味わいを一度に楽しめる贅沢なお弁当です。

1,500円



24 仙台牛とえごま豚ヒレカツ弁当

A5ランク仙台牛の極上カルビ、名物すき焼き煮、宮城県産えごま豚のヒレカツを詰め込んだ、贅沢なごはん弁当です。

1,500円



25 仙台牛すき焼き煮と牛なん弁当

秘伝の味付けで仕上げた柔らかい牛なんと、A5仙台牛のすき焼き煮を食べ比べできる、ご飯が進む贅沢なお弁当です。

1,800円



26 仙台牛とえごま豚ハンバーグ弁当

A5仙台牛の極上カルビ、名物のすき焼き煮、宮城県産えごま豚のハンバーグを盛り込んだ、食べ応えたっぷりの贅沢弁当です。

1,500円

前頭



28 ねぎ塩牛なん弁当

熟成牛なんを薄切りにし、国産青ねぎの香り豊かな特製塩だれで丁寧に味付け。旨みが引き立ち、ご飯との相性も抜群の一品です。

1,480円



31 肉厚牛なん弁当(並)

熟成牛なんを丁寧に味付けし、旨みを引き出した自信作。嘴のほどに広がる美味しさで、リピーター続出の人気商品。

1,280円



35 仙台牛ハンバーグ弁当

肉のいとう手造りハンバーグは、じっくり煮込みジューシーに仕上げました。こだわりのデミグラスソースとともにどうぞ。

1,080円



38 えごま豚ハンバーグ弁当

宮城県産ブランド豚「えごま豚」のハンバーグを玉ねぎソースで仕上げたお弁当。ジューシーな唐揚げもあり、旨みたっぷりです。

えごま豚増量 +300円 980円



45 えごま豚しょうが焼き弁当

ブランド豚「えごま豚」を、肉のいとう自家製のたれで炒めたらしく焼いたしうが焼き弁当。豚肉の旨みと生姜の香りが食欲をそそります。

880円



49 牛なんメンチカツサンド

当店名物の牛なんの歯ごたえを活かした、ボリューム満点のメンチカツサンド。牛なんの旨みとパンの食感をお楽しみください。

650円

50 肉のいとう名物エビカツサンド

サクッと揚げたエビカツにキャベツと自家製ソースを合わせ、パンでサンド。素材が織りなす上質な味わいをお楽しみください。

550円

幕下

47 仙台牛メンチカツサンド

A5ランク仙台牛の旨みを凝縮したメンチカツをサンド。

ジューシーな食感とパンの香ばしさをお楽しみください。

48 肉のいとう名物ヒレカツサンド

宮城県産豚の希少なヒレ肉を使い、パンの食感と肉の旨みを楽しめる一品。ひと口ごとに上質な味わいが広がります。

550円

550円

かたい信用 やわらかい肉

肉のいとう

予約・お問い合わせ

お弁当のご予約は、店舗や商品により異なります。内容によっては

3日前までの予約が必要な場合や、ご予約を承れない商品もございます。

詳しくは各店舗スタッフまでお問い合わせください。

番付

小結

前頭

幕下

幕下