



[寿司・海鮮丼]  
三陸魚河岸処 百食亭

# 百食亭



# 宅配メニュー

～毎日が100食勝負～

● 宅配は1回のご利用で1,500円(税込)以上からのご注文を対象とさせていただきます。  
● 価格はすべて税込み表記です

看板商品



15種のネタをふんだんに!!

高級ネタ、天ぷらも入った  
17種の特ネタ盛井

三陸魚河岸井

2,690円(税込)

三陸貝盛(三陸産ホッキ貝、宮城県産粒貝、三陸産生帆立貝柱)、天然まぐろ中とろ、宮城県金華さば、おすすめ白身(のどぐろなど)、宮城サーモン、ずわいがに爪肉、石巻産ひらめ昆布、海老の天ぷら、三陸産いくら、天然まぐろ赤身、天然赤えび、小肌、そでいか、びんちょうまぐろ、玉子



大切な方のおもてなし、  
自分へのご褒美に!!

日替わり百食井

1,430円(税込)

天然まぐろツノトロ(脳天)の漬け炙り・天然まぐろ赤身・びんちょうまぐろ・はまち・サーモン・おすすめ白身  
おすすめ光物・天然特大赤海老・ずわいがに・生ほたて・いか・煮穴子・いくら・ねぎとろ・玉子

百食井の具材を  
そのまま増量し、  
ボリューム満点の  
太巻きに!



百食太巻き

2,020円(税込)

● 巻物はお時間がかかりますので、ご予約がおすすめです。  
天然まぐろ赤身×2・サーモン×2・生ほたてはまち×2・びんちょうまぐろ旨塩茹でつづ貝×2・ずわいがに×2・自家製煮穴子×2・海老×2・いか・いくら宮城金華山沖蒸しうに・自家製玉子・きゅうり

日替わり 親方おまかせ井

その季節でしか味わうことのできない旬のネタや  
塩釜近海で水揚げされたネタが中心となっております。  
平日は8〜11種類、土日は11〜14種類のネタ盛となります。

平日 940円(税込) ※価格は変動します。  
土日 1,390円(税込)

Net content is posted on Instagram daily.

限定10食

特製  
バラちらし井

天然まぐろ赤身・サーモン  
ボイルいか下足・はまち  
ずわいがにほぐし身・海老  
とびっこ・自家製玉子

800円(税込)



8種の  
ネタを  
鮮やかに!

ランチ限定  
(11時〜14時)

- メインとなる天然まぐろ中落ちかサーモン中落ちをお選びください。
- 当日のおすすめ鮮魚・貝の全6種の中から好きな物を2種類お選びください。

日替わり選べる三色井

860円(税込)



百食亭舟盛(一人前)

- ずわいがに甲羅盛り(ずわいがに肩肉)
- ずわいがに爪(かにみそ)
- 三陸貝盛り合わせ(宮城県産粒貝)
- 三陸産ほっき貝(三陸産はたて貝柱)
- 石巻産ひらめ昆布2枚
- 宮城サーモン2枚
- 天然まぐろ赤身2枚
- 天然まぐろ中とろ1枚



要予約

選べるお寿司

海鮮おぼろし寿司

- 特大自家製蒸しえび・天然まぐろ赤身
- そでいか・べこはだ・三陸いくら
- かにほぐし身・錦糸たまご

選べるお寿司

3種のどぼれ寿司

- 天然まぐろねぎとろ
- サーモンの中落ちと三陸いくら
- 金揚げシラス

特別なお席を贅沢な舟盛とお寿司が彩ります

百食亭舟盛と選べるお寿司

一人前 2,640円(税込)

本気の天然まぐろ

天然物ならではの身のしまり、脂の深み・旨味・甘みをご堪能ください!



天然まぐろ中とろ井

1,610円(税込)



特上天然まぐろ井

1,730円(税込)



極上天然まぐろ井

2,910円(税込)

小盛り井 少食な方や軽く食べたい時、  
丼ぶり一つでは足りない時に!

720円(税込)

- 小盛り海鮮井
- まぐろ4種井
- サーモン食べ比べ井
- 炙り漬けサーモン井
- 中とろ炙り・ねぎとろ・熟成まぐろ赤身の3色井
- 小盛りアボカドサーモンのブラックペッパー井
- はまちと石巻産ひらめ昆布の漬け井
- 小盛り黄金の漬けサーモン井
- 小盛りうな玉井
- 小盛り煮穴子井
- 炙り4種井
- 漬けまぐろアボカド井

馬刺しメニュー

本場熊本から取り寄せ!!

馬刺しユッケ井

1,810円(税込)

【霜降り馬刺し中とろ】

握り一貫 400円(税込)  
刺し盛り(5切れ) 2,000円(税込)

三陸魚河岸処『百食亭』とは

- 毎朝、店主が塩釜・仙台市場で直接仕入れ、日々6時間以上をかけて行う店仕込みのネタ・シャリ・醤油
- 鮮魚、貝、煮物などの全14種をふんだんに盛り込んだ看板商品「百食井」をはじめ、豊富なメニューをご用意
- 毎日、シャリとネタを100食分用意し、無くなり次第閉店。毎日が100食勝負の「百食亭」

『百食亭のこだわり』

宮城県大崎市のプレミアム米「ささ結」(100%)を使用しております。こだわりのお米を丁寧に炊き、独自調合の酢と合わせることでシャリの旨味を引き立てます。最適な状態「人肌」の温度でご提供します。

米酢を丹念に熟成させて作り出し、旨味とコクを合わせたオリジナル酢がお米の甘みを引き出します。

本醸造濃口醤油に昆布・かつお風味を効かせた、ほんのりと甘みのある店仕込みのオリジナル醤油です。

天然の大型のまぐろのみを厳選しています。大海原を生か抜いた天然物ならではの身のしまり、脂の深み・旨味・甘みをご堪能ください。

お電話でのご予約が便利です! 19時まで受取可能!

こだわり米「ささ結」のシャリが100食分  
無くなる前にお電話にてご予約を!!

TEL.080-8217-8950

[電話受付時間] 10時〜18時  
定休日:不定休 ●店頭またはInstagramでご確認ください。



上杉1〜6丁目、本町1〜3丁目、錦町1〜2丁目、一番町1〜4丁目、中央1〜4丁目、五橋1〜3丁目、北目町、大手町、国分町1〜3丁目、大町1〜2丁目、片平、立町、春日町、支倉町、堤通雨宮町、梅田町、宮町、小田原、花京院、鉄砲町、二十人町、名掛丁、通町、昭和町、青葉町、柏木、木町、星陵町、広瀬町、木町通、米ヶ袋、連坊、新寺、榴ヶ岡、堤町、台原、あけぼの町、小松島、東照宮、高松、旭ヶ丘、八幡町、子平町、三条町、新坂町、千代田町、北山、山手町、葉山町、荒巻神明町、荒巻本沢、水の森、東勝山、鷲ヶ森、北根

【お支払い方法】 ●現金 ●QRコード決済  
PayPay R Pay Pay 支付宝 FamiPay au Smart Code  
〒980-0802 宮城県仙台市青葉区二日町18-22 日東ハイツ1-C