

2019認定

牡蠣の 甘酢山椒仕立て

松島産牡蠣を多数の香辛料で調理し、最後は酢で煮込むという中国料理特有の技法で作上げた逸品。

中華式の天ぷらにした牡蠣に酢醤油をベースにした各種香辛料、蒜(にんにく)等を加えたたれを絡めることで、とても味わい深い料理に仕上げられており、各種香辛料が強く主張しながらも、牡蠣の旨みを主役としている。

和食中心である松島の料理店に牡蠣を使った中華料理店もある、と新しい観光のイメージをPRし、松島町の食の幅を広げることができる逸品であることは、松島ブランド(特産品)認定に値する。

きむら食堂 MAP-15

JR仙石線「高城町駅」から徒歩3分

JR東北本線「松島駅」から徒歩8分

宮城郡松島町高城字町38

TEL 022-354-2865

営業時間 11:00～14:00

定休日 日曜日

一般的にあるカキ酢を中華式にアレンジし
尚且つ火で炒める。
しかしながら酢の味と香りは生きたまま。
複数の香辛料を加え
牡蠣の味を引き立てるこの料理は、
御飯、御酒が止まりません。
牡蠣とピリ辛のベストマッチを
是非ご賞味下さい。

